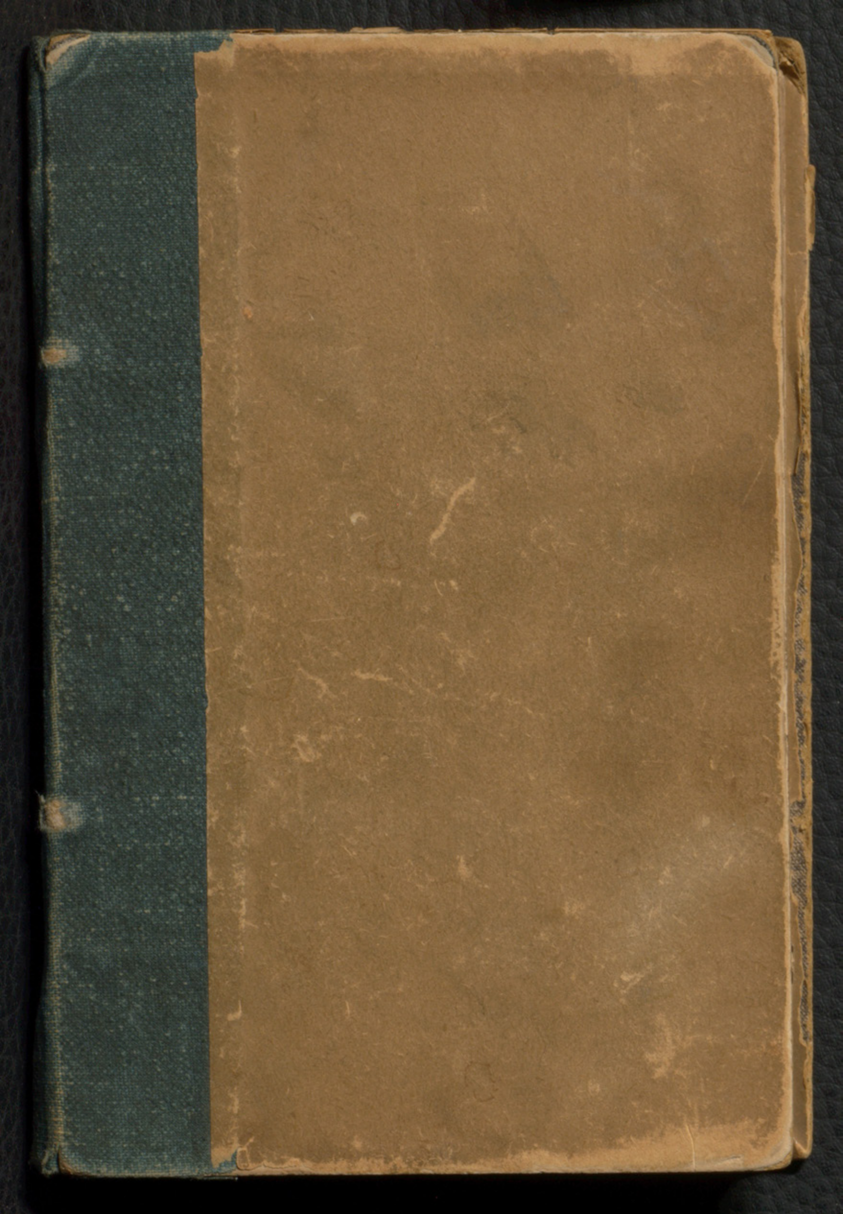


CUISINIERE

DE LA REVERENDE MERE CARON.

DIRECTIONS DIVERSES

DONNÉES EN 1878.

PAR LA REVERENDE MERE CARON

Alors Supérieure Générale

DES SŒURS DE CHARITE DE LA PROVIDENCE

POUR AIDER SES SŒURS A FORMER DE BONNES CUISINIERES.

TROISIEME EDITION
Revisée et augmentée.

MONTREAL,
1889.

DIRECTIONS DIVERSES

DONNÉES PAR

LA REVERENDE MERE CARON

POUR AIDER SES SŒURS A FORMER DE BONNES CUISINIERES

CHAPITRE PREMIER

DU SOIN QU'IL FAUT PRENDRE POUR FORMER DE BONNES CUISINIÈRES.

1° Les offices les plus bas et les plus pénibles sont d'ordinaire ceux dans lesquels Dieu répand plus de grâces et où se pratiquent les plus solides vertus : ce sont là de puissants motifs pour exciter le zèle à se bien acquitter de ces offices.

2° Il y a pour cela de sérieuses difficultés à vaincre, tant pour enseigner que pour apprendre l'art culinaire,

comme le démontre l'expérience de tous les jours. Aussi, voyons-nous si peu de personnes qui se dévouent sérieusement à ce genre de vie.

3° Cependant, il y a à gagner, en s'y consacrant généreusement, de grands mérites pour l'âme et de grands avantages pour le corps.

4° Pour s'en convaincre, il suffit de considérer qu'une cuisinière vraiment chrétienne a l'occasion de s'exercer à toutes les heures du jour, à la patience, qui est le moyen sûr et abrégé d'arriver à une haute perfection.

5° L'on remarque que l'action continuelle du feu avec lequel l'on est sans cesse en contact, dans une cuisine, est de nature à produire l'irascibilité que l'on remarque chez ceux et celles qui y travaillent habituellement.

6° Une autre cause d'impatience pour ces personnes, c'est l'impossibilité de satisfaire à toutes les demandes et de se

conformer à tous les goûts. Difficultés par conséquent de souffrir toutes les plaintes et les murmures.

7° Il faut donc une vertu plus qu'ordinaire pour posséder son âme dans la patience.

8° Quant aux avantages que procure l'habileté à bien préparer les aliments, ils sont bien connus de tous. Car l'on sait que les bonnes cuisinières sont recherchées dans toutes les maisons riches ; et que de gros gages leur sont assurés.

9° Ces considérations et beaucoup d'autres qu'il serait facile d'ajouter, suffisent sans doute pour piquer le zèle des personnes capables d'enseigner l'art culinaire, et pour faire comprendre à celles qui sentent le besoin de l'apprendre, les raisons de surmonter les répugnances qui pourraient les en éloigner.

10° Sous ce rapport, comme sous tout autre, les bons exemples ne manquent

pas. Un bon religieux faisait dans une ancienne Communauté, l'office de cuisinier. C'était un parfait modèle de toutes les vertus de son saint état. On le voyait toujours, malgré les tracasseries ordinaires à son office, se conserver dans un parfait recueillement ; des larmes abondantes coulaient sans cesse de ses yeux. Et comme on lui en demandait la raison : *Le feu de la cuisine que j'ai toujours sous les yeux*, répondit-il, *me fait penser aux flammes de l'enfer que j'ai si souvent méritées.*

Il est très-important que les sœurs apprennent à bien faire la cuisine, afin de pouvoir l'enseigner à leurs orphelines, à leurs élèves et même à leurs pauvres qui, en général, sont peu capables de s'apprêter à manger.

DES DEVOIRS D'UNE BONNE CUISINIÈRE.

Elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté ses ustensiles de cuisine ; ne jamais employer que des choses qui soient convenables, telle que de la bonne farine, du bon beurre et des œufs frais ; porter une constante attention au manger qui se trouve sur le feu ; ne pas se servir d'un couteau qui aura tranché de l'oignon ou de l'ail, pour couper le pain ou le beurre; goûter les mets avec délicatesse, ayant soin de ne pas remettre la cueillère ou la fourchette sans l'essuyer, ce qui peut se faire facilement, en tenant de l'eau chaude à proximité, pour laver sur-le-champ ce dont elle s'est servi.

Il est aussi très-urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie, de ne jamais laisser coller sa pâte sur son pétrin, — elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour

pétrir n'importe quelle pâte. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine ; car, moins elles touchent à la pâte, plus elle est légère, pour cela, il ne faut pas que la pâte soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie. Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte, — il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire sa pâte auparavant.

CHAPITRE DEUXIÈME

Du choix des viandes.

Du Bœuf.— Si le bœuf est jeune, sa viande sera d'un beau rouge, et très-tendre au toucher. Le gras devra être plutôt blanc que jaune ; quand il se trouve d'une couleur terne, c'est bien rare qu'il soit bon. La chair du bœuf est toujours molle, quand ce dernier a été nourri du pain de lin.

Du Lard. Si la couenne est dure et épaisse l'on reconnaît, par là, que le cochon est vieux. La couenne mince est toujours préférable. L'on peut voir que le lard est frais quand la chair est douce et luisante : si, au contraire, elle est gluante, il n'est pas loin d'être gâté.

Du Mouton.— Voyez si la chair est

d'un beau grain, d'une bonne couleur, et que le gras soit bien blanc.

De L'Agneau.— Si la chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et prêt de se gâter.

Du Veau.—Celui qui a la chair blanche est toujours préférable et en même temps plus sain.

Lard sec.—Si la couenne est mince, le gras rouge et ferme, le maigre qui se trouve près de l'os, de bonne couleur, il est jeune et de bonne qualité.

Du Jambon.— Enfoncez un couteau bien affilé le long de l'os du jambon, et si en le retirant, le couteau est net et sent bon, le jambon est de bonne qualité : si, au contraire le couteau sort gluant et sent mauvais, gardez-vous de l'acheter.

DU CHOIX DES VOLAILLES

Dindes.—S'il est jeune, ses pattes seront noires et souples, ses yeux brillants. Si, au contraire, il est vieux, ses yeux seront abattus et ses pattes dures et sèches.

Oies.—Si elle est jeune, son bec sera jaune et ses pattes très-souples. Si, au contraire, elle est vieille, son bec et ses pattes seront rouges.

Poules. — Si sa crête et ses pattes sont rudes et dures elle est vieille ; si, au contraire, elles sont douces et souples, elle est jeune.

Canards sauvages et apprivoisés: S'ils sont jeunes, leurs pattes seront douces et souples ; si au contraire, ils sont vieux, ils ont la partie basse du corps très-dure. Un canard sauvage a les pattes rouges et plus petites que celui qui est apprivoisé.

Perdrix. —Si elles sont jeunes, elles ont le bec noir et les pattes jaunes : si elles sont vieilles, leur bec est blanc et leurs pattes bleues. L'on peut reconnaître, par la dureté et la rudesse de leurs pattes, toutes volailles apprivoisées ou sauvages.

Lapins et lièvres. — S'ils sont jeunes, ils seront blancs, leur chair sera ferme, leurs oreilles se déchireront comme du papier gris. S'ils sont vieux, leur chair sera noire et molle. Un lapin, s'il est vieux, sera noir, sa chair molle, et ses oreilles raides. S'il est jeune : il sera blanc et sa chair ferme.

DU CHOIX DES POISSONS.

Morue.— Les ouies doivent être bien rouges ; qu'elle soit bien épaisse près du cou, la chair blanche et ferme, les yeux frais. Si elle est gluante et molle elle n'est pas bonne.

Saumon.— S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, (les ouies particulièrement,) les écailles brillantes et le tout ensemble très-ferme.

Alose. — Si elle est bonne, elle est épaisse et blanche ; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans le mois de Mai et Juin.

Maquereau.— Sa saison est, dans les mois de Mai, Juin et Juillet ; comme ce poisson est très-tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

Truite.— Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous l'achetez,faites attention à ce que les ouies soient rouges et difficiles à ouvrir ; les brillants et le corps fermes. Sa saison est dans le mois de Juillet, Août et Septembre.

Homards.— S'il n'y a pas longtemps qu'ils ont été pris, les serres auront une forte motion si vous mettez votre doigt

sur les yeux. Le plus pesant est le meilleur. Le mâle est généralement le plus petit, mais sa chair est plus ferme et le rouge plus foncé. L'on peut reconnaître la femelle en ce qu'elle a la queue plus courte et plus étroite que le mâle.

Ecrevisses.— Celles qui sont de grosseur moyenne sont considérées comme les meilleures. Elles sont bonnes tant que leur corps a bonne odeur, et que leurs pattes sont raides. Leurs yeux sont sans brillants quand elles sont vieilles.

Le plus grand soin possible doit être apporté dans la cuisson du poisson, car rien n'est plus mauvais quand il est mal nettoyé et mal cuit.

CHAPITRE TROISIÈME

DES BOUILLONS ET SOUPES.

BOUILLON.—Le bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Prenez des jarrets de veau, de bœuf, de vieilles volailles ou gibier, des os de roast-beef, faites cuire le tout doucement dans l'eau, jusqu'à ce que ces viandes soient très-cuites : on ajoute des épices à son goût.

Ce que l'on appelle consommé, n'est autre chose que du bouillon très-fort que l'on fait réduire au besoin.

SOUPE AUX HUITRES.

Il est nécessaire de couler le jus des huitres avant de l'ajouter au bouillon ou au lait. On y met un petit morceau de

beurre, du poivre et du pain émietté fin, ou si vous le préférez, des crackers sans sucre. Quand ce tout bout, jettez-y les huîtres, et dès qu'elles commencent à plisser, retirez du feu.

SOUPE aux HUITRES avec LIÈVRE.

On fait consommer le lièvre avec oignons, sel et poivre à son goût. Quand le consommé est fait, vous le coulez, ayant soin de bien écraser la viande en le coulant. Faites rôtir du pain, écrasez-le aussi fin que possible avec un rouleau; vous le jettez dans le bouillon et faites bouillir un quart d'heure, après quoi vous ajoutez les huîtres, et les laissez bouillir cinq minutes.

SOUPE AUX CHOUX.

Il faut, pour les différentes sortes de soupe dont il est ici question, mettre la viande quand l'eau bout et ne mettre les

choux qu'après cela. On laisse mitonner la soupe lentement, pour n'avoir pas d'eau à y ajouter ; l'on y met du sel à propos, pour que la viande en prenne le goût. L'on y met des oignons et du céleri, en laissant cuire le tout autant qu'il faut.

SOUPE AU RIZ.

On ne met la viande que lorsque l'eau bout, il est à remarquer que le lard seul ne fait pas de bonne soupe. On peut y mettre des oignons et des herbes, mais le riz ne doit être mis que lorsque le bouillon de la soupe est bon, c'est-à-dire, lorsque la viande est à peu près cuite.

SOUPE AU VERMICELLE.

Elle se fait comme la soupe au riz, observant qu'il faut plus de temps pour cuire le vermicelle.

Le vermicelle qu'on fait soi-même est préférable. On mêle un œuf avec de la farine, on l'étend très-mince avec un rouleau, on le coupe bien fin, ensuite on le fait cuire dans le bouillon préparé.

SOUPE AU BARLEY.

On la fait de la même manière, excepté qu'il faut plus de temps pour cuire le barley que le riz et le vermicelle. Quand on fait tremper le barley une demi-heure avant de le mettre dans le bouillon, la soupe a meilleure apparence.

SOUPE AU PAIN.

Quand le bouillon est fait et qu'il bout, on y met du pain tranché bien fin, et on le laisse cuire lentement.

SOUPE A L'OIGNON.

On fait frire des oignons dans du

beurre ou de la graisse, puis on met le pain tranché bien fin dans les oignons, afin qu'il sèche un peu, et en prenne le goût, avant de le jeter dans l'eau bouillante. On la laisse bouillir lentement.

SOUPE AUX NAVETS.

Le bouillon doit être fait avec de la viande fraîche. Pour une soupe ordinaire, on prend deux navets que l'on fait bouillir dans l'eau, pour leur ôter de la force, puis on les coupe par morceaux et on les fait bouillir dans le bouillon, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, après quoi on les écrase en purée : on y ajoute du sel et du poivre à son goût ; on peut y mettre du riz ou du blé d'Inde.

On peut la faire d'une autre manière, en taillant le navet par petits morceaux, au lieu de le mettre en purée.

SOUPE AU LAIT.

On fait bouillir du lait frais et on le jette sur le pain préparé.

SOUPE MAIGRE au VERMICELLE.

On fait frire un oignon, coupé bien fin, dans du beurre, et on le jette dans l'eau qui bout avec poivre, sel et un peu de persil, on ajoute le vermicelle, par petite poignée, en brassant le tout, qu'on laisse sur le feu, l'espace d'une demi-heure.

SOUPE AU SAGOU.

On fait creuver le sagou et on le met dans un bon bouillon, on peut y joindre quelques tranches de pain bien minces

Cette soupe est excellente pour les malades.

SOUPE A LA CARPE.

On fait cuire la carpe dans la quantité d'eau nécessaire pour la soupe, on coule le jus et on le remet sur le feu avec des épices ; on peut aussi y mettre du riz ou du blé d'inde, &. On laisse mitonner lentement.

On peut aussi la faire autrement, en prenant la chair du poisson et la mettant en petites boulettes roulées dans la fleur que l'on met à la place du riz.

On peut faire cette soupe avec de la tortue ou autre poisson.

SOUPE AUX TOMATES.

Prenez douze tomates pour à peu près deux pintes de bouillon bien fort, une tasse et demie de carotte râpée, des tomates bien pilées, deux oignons, des têtes de clou, du choux-fleur, sel, poivre; on laisse cuire une heure et demie.

AUTRE.

Pour deux pintes de bouillon, prenez une pinte de tomates pilées et hachées dont on aura eu le soin d'ôter la graine; une tasse de carotte râpée ; sel, poivre. Laissez bouillir un quart d'heure, puis ajoutez trois cuillerées à soupe de tapioca ou de sagou. Laissez cuire une heure.

SOUPE AUX TOMATES.

Prenez douze tomates et les faites bouillir dans à peu près un demiard d'eau avec deux oignons, un peu de percil et une cuillérée à dessert de soda ; et laissez cuire un quart d'heure. Ensuite, coulez dans une passoire et ajoutez un pot de lait, quatre cuillérées de corn starch, un demi quarteron de beurre.— laissez bouillir cinq minutes et avant de la servir, ajoutez deux cuil-

lérées de crême douce. Assaisonnez au goût.

La soupe aux citrouilles se fait de la même manière à l'exception du soda. On y ajoute des œufs au goût.

SOUPE A LA PATATE.

Faites frire trois oignons, hachés bien fins, dans du beurre, ajoutez y du sel, du poivre et une dizaine de patates, que vous avez eu soin de peler et de couper par morceaux, poudrez un peu de farine en brassant ;mettez de l'eau bouillante à l'égalité, et continuez de brasser jusqu'à ce que les patates soient cuites, écrasez-les, passez-les dans une passoire, remettez dans le chaudron en y ajoutant un pot de lait frais. Quand la soupe sera cuite, mettez trois jaunes d'œufs avec un peu de crême.

La soupe à la citrouille se fait de la même manière.

SOUPE A LA QUEUE DE BŒUF.

Coupez la queue par morceaux, faites-la revenir dans le chaudron avec des épices à votre goût, un demiard d'eau, trois oignons, carotte, quelques têtes de poivre rond. Brassez jusqu'à ce que le tout devienne un peu brun ; ajoutez un quarteron de farine blanche, brassez encore, puis ajoutez trois pintes d'eau et plus au besoin.

SOUPE AUX CHOUX MAIGRE.

Les choux étant hachés, on les met à l'eau bouillante, avec poivre, sel et un morceau de beurre. Quand les choux sont cuits, vous mettez trois blancs d'œufs ; vous battez ensuite trois jaunes d'œufs dans trois demiards de lait, que vous ajoutez quand la soupe est tirée du feu.

SOUPE AUX POIS.

Il faut, en général, mettre cuire les pois à l'eau froide : et dans une assez grande quantité pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en ajouter pendant qu'elle mitonne. Le lard et les pois se mettent en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des herbes, oignons, sel à son goût. On la laisse bouillir doucement, en prenant garde que rien ne colle au fond du chaudron ; ce qui lui donnerait un mauvais goût. La soupe maigre se fait comme la soupe grasse, excepté qu'au lieu du lard vous mettez du beurre.

SOUPE A LA PURÉE.

On fait cuire les pois comme pour la soupe ordinaire ; quand ils sont cuits, on les passe dans la passoire. On ajoute

un oignon haché bien fin, percil, ciboulette ou herbes salées. On fait bouillir un quart d'heure puis on y met du pain haché bien mince, ou du riz. Assaisonnez au goût. Laissez cuire une demi-heure.

CHAPITRE QUATRIÈME.

DE LA CUISSON DES DIFFÉRENTES VIANDES.

ROGNON DE BŒUF.

Séparez-le en deux sur l'épaisseur du flanc ; piquez dessus huit barbes de la grosseur du doigt ; hachez de l'oignon: mettez le tout dans un demiard d'eau, et laissez-le bouillir pendant trois heures, à petit feu, le remuant de temps à autre.

Bœuf a la mode.

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-lui prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clou de girofle, du thyn et de la marjolaine, au goût ; il faut une chopine d'eau.

Bœuf roti. (roast-beef.)

Le morceau où se trouve le filet est plus recommandable. Après avoir mis un morceau de beurre sur le bœuf, placez-le dans une lèchefrite, au fond de laquelle vous aurez déposé du sel et du poivre. Faites cuire le temps voulu, dans un fourneau bien chaud, ayant le soin de l'arroser souvent.

Grillade De Bœuf. (*Steak.*)

Préparez un plat dans lequel vous déposerez beurre, poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poêle, ou au-dessus de l'eau bouillante, quand la grillade aura été bien battue, mettez-la dans une poêle ayant une bonne braise dessous et faites cuire sur les deux côtés, retirez-la pour la presser dans un plat, puis remettez-la au feu jusqu'à ce qu'elle soit assez cuite. Mettez-la dans un plat et faites jaunir un morceau de beurre, dans une poêle ; ajoutez-y très-peu d'eau bouillante, et versez sur la grillade.

La grillade de bœuf surlonge (Surloin) ne doit jamais être battue , prenez-la d'une épaisseur moyenne, mettez-la sur le gril, au-dessus d'une bonne braise, retournez-la afin qu'elle ne brûle pas. Travaillez-la dans un plat comme il a été dit plus haut. Si vous aimez une plus

grande quantité de sauce, ajoutez quelques cuillérées de bon bouillon. V.p.33.

Ronde de bœuf salée.

Faites-la cuire, sans bouillir ; durant quatre heures, avec un chou coupé en quatre ; le chou ne devra cuire que deux heures.

Dumplings de bœuf salé.

Hachez du suif bien fin, environ une livre ; mettez un demiard de lait dans une livre de farine, battez le tout comme de la pâte à pain, faites-en des boulettes plus grosses qu'un œuf ; ajoutez-les au bœuf avec un peu de poivre, et faites cuire le tout une heure et demie.

Langue de bœuf salée.

Faites-la cuire, sans bouillir, jusqu'à ce que vous puissiez lever la peau. Après cette opération remettez-la au feu avec

des épices et laissez cuire doucement au moins deux heures. Laissez refroidir dans son jus, et servez en entier, ou tranchez bien mince.

RAGOUT DE BŒUF.

Coupez le bœuf en pièces de trois doigts, mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez-y deux oignons, de la ciboule, un peu de têtes de clou, avec poivre, sel, persil et sarriette, Après avoir bouilli une heure, ajoutez-y un peu de farine rôtie et laissez cuire encore une heure.

RONDE DE BŒUF ÉPICÉE.

Prenez une livre de sel, un quart d'once de salpêtre, une demi-once de poivre, trois onces de cassonade, une once de clou de girofle, un quarteron de têtes de clou pilées, une chopine de melasse, mettez la ronde dans ce composé, durant douze jours. Quand

vous la retirez, envoloppez-la dans un grand morceau de pâte, ou mettez-la dans un sac et faites cuire.

GRILLADES DE BŒUF. (Steak)

Faites rougir une poèle, mettez-y votre grillade et la retournez pour la faire jaunir. Retirez ensuite du feu, battez-la; puis ayant fait jaunir un peu de beurre, remettez votre grillade au feu après l'avoir salée et poivrée, jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Déposez-la dans un plat et faites votre sauce en y ajoutant un peu de fleur grillée dans le beurre.

BŒUF SALÉ.

Mettez à l'eau froide et faites bouillir lentement.

TÊTE DE BŒUF.

Prenez une tête de bœuf, enlevez la cervelle et les yeux, couvrez-la d'eau et laissez bouillir doucement, avec

poivre et sel, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de jus. Otez les os et remettez au feu. Ensuite, déposez dans des moules, couvrez et mettez un poids dessus.

DU VEAU.

POITRINE DE VEAU FARCIE.

Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ; sciez les côtes par le milieu, sans toucher à la viande, prenez la viande de l'épaule avec du lard gras, faites-en une farce, en la hachant bien fin, la faisant revenir dans la poèle avec du saindoux y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil,

marjolaine, têtes de clou, de l'oignon, quelques clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaunes d'œufs et un dessus de crème, ou du lait ; brassez tout cela de nouveau, et mettez cette farce dans la poitrine à la place de l'épaule enlevée ; renfermez la farce en dedans par une couture, beurrant et poudrant de farine toute la pièce ; placez-la dans la lèchefrite avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

Cotes de Veau a la mode.

Coupez, dix à douze morceaux de côtes,poudrez-les de farine, avec poivre et sel ; faites-les rôtir dans du saindoux ; cela fait, ajoutez-y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sariette, un peu de têtes de clou, trois cho-

pines d'eau et faites bouillir le tout, en le brassant souvent.

Grillades de Veau.

Battez bien les grillades, mettez-les dans la poèle avec saindoux, poivre et sel ; faites cuire lentement, poudrez de farine en petite quantité, ajoutez-y des grillades de lard salé.

Fesse de Veau a la Daube.

Piquez la fesse avec une vingtaine de bardes et une dizaine de clous de girofle, poudrez un peu de farine, faites chauffer du saindoux au fond du chaudron, placez-y la pièce avec des oignons, ajoutez-y poivre et sel ;tournez la pièce de tous côtés, jusqu'à ce qu'elle soit rôtie; ajoutez un demiard d'eau, sarriette et persil, faites cuire lentement ; au moment de la retirer du feu, mettez dans le chaudron un verre de madère,

Tête de veau bouillie.

Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle et les yeux, si vous le préférez, arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines : mettez la cervelle dans un linge, faites-la bouillir en même temps que la tête, les pieds et la fraise. Pour que la tête soit blanche, il faut mettre les deux tiers de lait et avoir soin que l'eau soit toujours par-dessus la tête. La cervelle cuite, délayez-la comme la pâte à crêpe, avec trois œufs, lait et farine ; ajoutez-y un peu de sariette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira des beignets pour orner le tour du plat dans lequel vous aurez déposé la tête bouillie.

Epaule de veau.

Mettez-la dans une marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sariette, marjolaine, thym et de l'oignon, des tranches de patates et un peu d'eau : piquez la de clous, faites-la bouillir doucement, et servez-la chaude.

DE L'AGNEAU ET DU MOUTON

FESSE DE MOUTON BOUILLIE

Faites-la bouillir avec un chou coupé en quatre, mettez-y trois navets que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre, et sel. Placez le chou

dans un plat à légumes, le navet à part, et faites une sauce au beurre que vous verserez sur le mouton.

Le navet pourrait aussi être disposé en boulettes autour d'un plat et garni avec du persil.

Observation générale pour les légumes qu'on ajoute à la viande.

Ayez soin de toujours les faire cuire un peu dans l'eau avant de les ajouter à la viande.

Agneau aux pois verts.

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièce de quatre doigts, ajoutez-y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande ; faites cuire durant une demi-heure, puis ajoutez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie et laissez encore une demi-heure au feu.

COTES DE MOUTON
En papillotte.

Coupez des petites côtes, frappez avec un roule u sur les os, les ayaut poivrées et salées, enveloppez-les, une à une, dans du papier beurré, et placez-les sur le gril; retournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur; en les retirant, passez du beurre dessus avec un peu d'eau bouillante, ce qui fera une sauce.

Autre.

Prenez uue feuille de papier carrée, pliez par la moitié, faites une petite ouverture au milieu et enfilez le bout de la côtelette. Mettez une petite grillade de lard en dedans du papier, une poignée de mie de pain préparée avec autant d'oignon, poivre, sel ; appliquez-y votre côtelette ; faites-en autant au-

dessus, pliez votre papier tout autour à la manière d'un sac; faites cuire à petit feu dans un fourneau l'espace de deux heures et servez dans le papier.

Cotelettes de mouton.

Mettez les côtes, saupoudrées de farine, rôtir dans la poèle avec saindoux, poivre et sel : une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.

Les cotelettes de moutou peuvent aussi être cuites sur le gril, en observant ce qui a été dit pour la grillade de bœuf, page 30.

Epaule de mouton farcie.

Ouvrez l'épaule, c'est-à-dire enlevez la viande de dessus les côtes, en ayant le soin d'ôter quelques grillades à l'entrée de cette ouverture. Faites une farce avec patates écrasées, beurre, lait, crême, oignons, persil, poivre, sel. Remplissez

l'épaule de cette farce : cousez et faites cuire. Ce plat doit être servi chaud.

MOUTON ROTI.

Aprés avoir préparé la longe ou quartier, mettez un morceau de beurre ; saupoudrez-le de farine, poivre et sel. Ajoutez l'eau nécessaire pour le cuire lentement. Enlevez le suif et ne gardez que le jus de la viande pour la sauce.

COTES DE MOUTON À LA MANIÈRE FRANÇAISE.

Après les avoir coupées, on les met par rangs dans un plat, sur chacun desquels on saupoudre de la moutarde ; on ajoute du vinaigre en petite quantité, puis le tout ainsi préparé, est laissé jusqu'au lendemain. Le sel ct le poivre se mettent en le faisant rôtir avec graisse ou beurre.

Manière de préparer un petit Agneau.

Il se prépare à peu près comme un cochon de lait quant à la manière de lui ôter les entrailles. La peau doit être enlevée de la queue à la tête. Il ne doit pas avoir les pieds coupés, non plus que la tête et la queue. Faites une farce de patates préparées au goût ; mettez-la dans le corps du mouton que vous cousez. Faites rôtir dans un four ou fourneau, ayant soin de lui donner sa forme naturelle. Avant de le porter sur la table, garnissez le cou de l'agneau avec du persil bien vert.

Ragout de mouton.

Mettez dans un chaudron la viande coupée par petits morceaux ; ajoutez-y

un peu d'eau et mettez de l'ail dans une partie qui ne touche pas à la viande, quelques navets séparés en deux ou trois, des oignons ronds. Les navets et les oignons ne doivent être mis dans le chaudron que lorsque la viande a bouilli quelques temps. Lorsqu'elle est cuite, faites la sauce avec de la farine blanche. Les oignons peuvent être cuits à part et mis en servant, ils se défont moins.

Autre ragout de mouton.

Faites cuire le mouton par petits morceaux ; quand la viande est cuite, faites des petites boulettes de pâte avec soda et crême de tartre, ajoutez-les à la viande, et faites cuire.

Paleron farci. (veau ou mouton.)

Otez l'os du paleron, pilez de la viande, et faites-la revenir dans la

graisse ; ajoutez-y sel, poivre, sariette, persil, oignons. Remplissez le paleron, cousez-le et faites rôtir de la manière ordinaire.

GRILLADES DE VEAU OU DE MOUTON.

Coupez les tranches minces, battez-les, trempez-les dans un ou deux œufs battus ; roules-les dans des *crackers* pilés et mettez-les dans le beurre bouillant. Laissez bouillir au besoin.

Les grillades de fressures de veau et de mouton, doivent être rôties avec des grillades de lard, afin de profiter de la graisse de ces dernières, que l'on a soin de faire cuire auparavant. Quant aux grillades de fressure de cochon, il est bon de les échauder, afin qu'elles soient plus tendres.

AUTRE.

On tranche des grillades de fressure

minces, on les fait rôtir dans un peu de beurre, puis on les met dans un plat chaud ; on fait une sauce au beurre, pas trop riche ; on jette une cuillérée d'essence de citron sur les grillades.

Plats économiques avec diverses viandes cuites.

Hachez du veau bien fin, avec des patates froides, mettez poivre sel, ajoutez un peu de bouillon,un peu de farine blanche et un bon morceau de beurre. Faites cuire une demi-heure. Faites une *toast*, coupez-la en pointes et mettez autour du plat.

Plats économiques avec diverses viandes cuites.

Prenez deux livres de veau, une li-

vre de porc-frais, trois quarts de livre de *crackers* pilés, poivre, sel, persil, deux jaunes d'œufs battus, hachez la viande, assaisonnez-la au goût. Mêlez les *crackers* et les œufs, faites cuire dans un plat ; quand il est froid, ôtez-le et mettez dessus, des *crackers* pilés.

Plats économiques avec diverses viandes cuites.

Hachez les restes de *steak* bien fin, assaisonnez à votre goût. Faites une grande *toast* bien beurrée, trempez-la dans l'eau bouillante, (ceci doit être fait promptement) faites revenir la viande dans la poèle avec un morceau de beurre, puis jetez sur la *toast*.

Plats économiques avec diverses viandes cuites.

Coupez la viande par petits morceaux, faites dissoudre de la gélatine, que

vous mettez dans du bouillon en quantité suffisante, pour faire prendre le tout en gelée. Coupez par morceaux des œufs cuits durs ; mettez-les au fond du moule. Vous pouvez mettre des cornichons ou du persil frisé entre chaque morceau d'œuf, puis mettez la viande au fur et à mesure. Quand le moule est rempli, versez le bouillon préparé et laissez refroidir. Pour le servir, on tourne le moule sur un plat.

Plats économiques avec diverses viandes cuites.

Après avoir taillé les grillades bien minces, on les assaisonne et on les laisse les unes sur les autres quelques instants, puis on les met dans la graisse bouillante. On délaie ensuite environ une chopine de farine avec du lait, trois œufs, deux cuillérées de poudre al-

lemande et quelques cuillérées de crême. On fait une pâte plus épaisse que pour des crêpes, ayant soin d'y mettre du sel ; on jette une cuillérée de cette pâte sur chaque grillade.

Autre.

Coupez des tranches de volaille t de petites tranches de jambon, prenez quatre œufs durs tranchés mince ; mettez dans le moule un rang de volaille, un rang de jambon et un rang d'œufs et remplissez le moule de gelée clarifiée.

Croquettes.

Ce met se fait avec diverses viandes cuites.

Après avoir haché la viande bien fin on l'assaisonne au goût ; on y ajoute de la crême et un peu de beurre ; on mêle le tout pour en former de petites bou-

lettes que l'on trempe dans des œufs battus ; puis on les roule dans la mie de pain, et on les fait cuire dans la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud et sans sauce.

VIANDES PERDUES.

Hachez la viande bien fin, assaisonnez-la, au goût et joignez les restes de sauce ; mettez ce hachis dans un plat de ferblanc, remplissez de patates écrasées et assaisonnées. Mettez un morceau de beurre pour faire jaunir.

DU COCHON.

MANIÈRE DE FAIRE CUIRE DIVERS MORCEAUX DE PORC-FRAIS.

Pour que le porc-frais soit bon, il faut qu'il soit bien cuit. Pour cela, après l'avoir lavé et avoir ôté la sai-

gnée, s'il y a lieu, mettez- le dans un chaudron, couvrez-le d'eau,avec poivre et sel, et laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit. Retirez-le alors et mettez-le au fourneau pour rôtir.

Laissez diminuer le bouillon et servez-vous-en, au besoin, pour arroser la pièce.

Si vous avez soin de mettre consommer de la couenne, ou des pieds de cochon dans ce bouillon, vous aurez une gelée préférable à la gélatine dont on se sert quelquefois ; mettez ce consommé dans la lèchefrite, après en avoir retiré le porc-frais, brassez, coulez et mettez refroidir dans des tasses.

EPAULE, PALERON DE COCHON EN GELÉE.

Mettez le paleron et les pieds dans un chaudron; faites cuire jusqu'à ce que

vous puissiez extraire les os; placez la viande dans un moule, coulez le jus, qui a dû être bien épicé, jetez-le sur la viande et laissez refroidir.

FILETS DE COCHON.

Laissez-les en entier ayant soin de les applatir avec le rouleau et faites rôtir avec assaisonnement au goût. Dès qu'ils ont pris une bonne couleur, ajoutez un peu d'eau et couvrez pour qu'ils cuisent lentement.

Des oignons hachés bien fin qu'on fait frire, peuvent être servis avec les filets.

GRILLADES DE LARD.

Faites rôtir des grillades de lard minces et petites; retirez-les et mettez dans la graisse, des tranches de patates avec eau et assaisonnement. Servez ces patates avec les grillades.

De la cotelette.

Sciez les côtes au milieu ; mettez au feu avec un peu d'eau, poivre, sel et un peu d'ail si vous l'aimez ; couvrez et faites bouillir trois quarts d'heure, puis mettez au fourneau et faites rôtir.

Filets a la sauce robert.

Coupez les filets en quatre morçeaux, de l'épaisseur d'un doigt, ou laissez en entier, jetez dessus poivre et sel ; faites fondre du saindoux dans la poèle, cuisez les filets doucement ; retirez et placez-les, dans un plat. Tranchez des oignons, que vous ferez frire avec poivre et sel, dans uu peu de saindoux, avec une poignée de miettes de pain ; faites revenir cette sauce, et y ayant mis un peu d'eau, versez-la sur les filets.

Fressure de cochon.

Coupez-la par tranches, épaisses d'un pouce, et faites-la rôtir comme les filets, si vous aimez la sauce robert, ou seulement avec poivre et sel.

Boulettes au porc-frais.

Hachez bien fin du porc-frais, avec de l'oignon, y mêlant, poivre, sel et persil ; roulez cela par boulettes dans la farine, afin de les lier ensemble ; mettez du saindoux dans la poèle, et quand il sera chaud, placez les boulettes pour rôtir, les tournant pour faire cuire tous les côtés. Ensuite, ajoutez de l'eau à la moitié es boulettes, avec poivre, sel, &, laissez le tout cuire trois quarts d'heure, à petit feu ; mettez un verre de vin si vous l'aimez.

Ragout de pieds de cochon.

Prenez deux pieds de cochon, coupés en quatre ; ôtez les argots, mettez dans

le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, persil, poivre et sel ; laissez bouillir jusqu'à parfaite cuisson ; ajoutez un peu de farine grillée une demi-heure avant de le retirer du feu.

Tête en fromage.

Coupez une tête en quatre, nettoyez-la comme il faut, jetez de côté le mufle faites bouillir le reste de la tête avec trois doigts d'eau par dessus ; quand elle sera à peu près cuite, retirez-la du feu ; coupez-la alors par petits morceaux de la grosseur d'un dé ; ajoutez-y poivre, sel, clou, têtes de clou, un demiard de vin blanc, coulez le bouillon, pour enlever plus facilement les petits os, et remettez le tout bouillir un quart d'heure de plus. Laissez refroidir dans des moules ou des plats creux.

Maniere de rotir le cochon de lait.

Plongez le cochon de lait dans une chaudière d'eau bouillante ; frottez avec la main si les soies s'en vont, retirez-le de l'eau ; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le, faites lui quatre incisions sur le dos pour lui trousser la queue ; troussez-lui les pattes de devant et de derrière à l'aide de deux broches que vous lui passerez l'une dans les cuisses et l'autre à travers la poitrine ; ensuite faites le dégorger dans l'eau fraîche ; asséchez-le et farcissez-le de la manière suivante: Hachez la fressure avec un peu de lard, du bœuf et de l'oignon bien fin ; faites cuire avec du saindoux, ajoutant poivre, sel, persil, sariette, et marjo-

laine ; quand vous retirerez du feu ce qui précède, battez un jaune d'œuf dans la crême avec de la mie de pain, puis brassez cela avec le reste ; ayant mêlé le tout ensemble, insérez-le dans le corps du cochon, ayant soin de coudre l'ouverture. Placez ensuite le cochon frotté avec de la graisse, à la broche, dans la lèchefrite, où vous mettez une chopine d'eau avec poivre et sel, pour arroser la pièce, de dix minutes en dix minutes. Un gros cochon de lait devra cuire trois heures et lentement. Après l'avoir débroché, vous insiserez la peau autour du cou.

Pieds de cochon rotis.

Coupez les pieds en trois, sans couper entièrement la couenne. Faites

bouillir, ôtez l'écume et mettez un chou. Quand le tout est cuit, ôtez-le et laissez diminuer le jus. Faites refroidir sur la glace et ajoutez cette gelée, aux pieds et au chou que vous servez dans le même plat.

Pieds de cochon au naturel.

Après les avoir bien nettoyés, échaudés et en avoir enlevé tous les poils, on les entoure chacun séparément, en serrant fort, avec un ruban de fil grossier, ce qui les force à se tenir droits, puis on les met cuire pendant trois ou quatre heures dans l'eau avec sel et poivre. Lorsqu'ils sont cuits, on les retire du chaudron, et lorsqu'ils sont à moitié froids, on enlève le ruban qui, lavé, sert une autre fois ; puis on les fend en deux, laissant un des gros so dans chaque partie et on les garnit de

mie de pain parfaitement émiettée et assaisonnée. Alors, on les fait rôtir dans le saindoux et on sert chaud pour déjeuner.

Saucisses.

Hachez le porc-frais bien fin ; assaisonnez au goût, ajoutez un peu de vin blanc. Après avoir nettoyé les tripes avec grand soin, introduisez-y cette préparation. Faites rôtir dans la graisse.

BOUDIN.

En recevant le sang, ayez le soin de le couler et d'y mettre un peu de sel afin qu'il ne caille pas. Vous hachez du porc-frais bien fin, de la panne et des oignons, vous y ajoutez des épices au goût et du lait. Pour une pinte de sang et un demiard de lait, ajoutez deux poignées de fleur d'avoine. Ceci préparé, entonnez dans les tripes en brassant, afin que le tout soit bien mé-

langé. Mettez dans l'eau bouillante et faites cuire sans bouillir. Retirez-le et frottez-le avec une couenne de lard. Faites rôtir avec graisse ou grillades de lard.

STEAK AUX HUITRES.

Quand le *steak* est cuit, ôtez la sauce et mettez des huîtres et un morceau de beurre dans la poèle; faites-les rôtir un peu; ajoutez le reste de la sauce, et mettez sur le *steak*.

HACHIS.

Prenez les restes de viande déjà cuites, hachez-les bien fin, faites-les revenir dans la poèle avec de la graisse et un peu d'eau, poivre, sel. Prenez aussi un peu de lait, beurre, graisse, sel ; faites fondre le tout, ajoutez deux œufs battus, épaississez avec de la farine et couvrez le hachis de cette pâte. Faites cuire dans un fourneau.

HACHIS AVEC DES HUITRES.

Hachez les restes de viande ; faites-les revenir dans du saindoux ou du beurre. Faites cuire un peu les huitres ; prenez-les avec l'écumoir et jetez-les dans le hachis. Salez et poivrez au goût. Si ce hachis est trop sec, versez dessus le jus des huîtres. Servez, ornez le plat avec des *toasts* ou de petits morceaux de pâte feuilletée coupés en pointe.

AUTRE. Hachez bien fin les restes de viande, assaisonnez au goût; assèchez des huitres dans un linge et ajoutez-les à la viande. Faites-en de petits rouleaux que vous saucerez dans des blancs d'œufs battus; roulez dans la croûte de pain grillée et rapée bien fin. Faites rôtir dans la graisse.

HUITRES ROTIES.

Assèchez de belles huîtres dans un linge, roulez- les dans la mie de pain rapée. Faites-les rôtir avec poivre et sel.

RECETTE POUR SALER LES JAMBONS.

Pour quatre jambons ; une demi-livre de clous de girofle moulus, une demi-livre de sel de cuisine, un quarteron de salpêtre, une pinte de melasse, un quarteron de poivre, le tout mêlé dans la melasse pour en faire une sauce avec laquelle on frotte les jambons pour les placer ensuite dans un saloir, ayant soin de mettre la couenne en dessous. Quand ils sont ainsi préparés avec ce contenu placez-les les uns sur les autres avec un poids assez pesant pour les bien presser. Laissez ainsi six à huit jours

avant d'y ajouter la saumure portant une patate. Il faut voir à ce que le saloir soit bien fermé, afin que les épices ne s'évaporent pas.

DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER,

Salade Italienne.

Prenez du poulet ou du veau, hachez bien fin, et assaisonnez de poivre, sel, à votre goût ; ajoutez poudre de céleri ou céleri haché bien fin, et quelques cueillérées de bouillon ; prenez trois jaunes d'œufs, une cueillérée à soupe d'huile d'olive, une cueillérée à dessert de moutarde, deux cueillérées de vinaigre, brassez le tout quelques minutes et mettez cette sauce sur votre viande que vous avez dû préparer

dans un plat plat. Ornez votre plat avec des œufs cuits durs que vous coupez par pointe, et auxquels vous ajoutez quelques morceaux de cornichons et de betteraves.

Entrée au celeri.

Lavez deux pieds de céleri, coupez-les par petits bâtons et faites les cuire bien tendre dans l'eau, après quoi vous ajouterez des huîtres avec un peu de jus, assaisonnez au goût. Faites bouillir cinq ou six minutes.

GALENTINE

Prenez un dinde, fendez-le sur le dos et retirez-en tous les os ; faites la même chose d'un poulet que vous y ajoutez ainsi qu'une langue de bœuf que vous aurez fait cuire et à qui vous aurez enlevé la peau. Prenez ensuite le

dinde, étendez-le sur un plat, mettez une couche de porc-frais que vous aurez haché bien fin, salé, poivré et auquel vous aurez ajouté de l'eau pour le rendre un peu liquide. Etendez le poulet sur cette couche de porc-frais, salez, poivrez, puis ajoutez une nouvelle couche de porc-frais l'épaisseur du petit doigt ; mettez une langue de bœuf que vous couvrirez avec un peu de porc-frais. Refermez ensuite le dinde et lui donnez sa forme naturelle en faisant une couture sur le dos et enveloppez-le dans un linge attaché bien serré. Prenez les os du dinde et du poulet, mettez-les dans le chaudron ou vous aurez fait cuire la langue, ajoutez une patte de cochon, un jarret de bœuf, trois clous de girofle, un petit bâton de cannelle, deux oignons, une gousse d'ail ; mettez-y le dinde avec de l'eau à l'égalité, sel et poivre au goût, et laissez cuire le tout jusqu'à ce

que la fourchette entre bien dans le dinde. Prenez ensuite le dinde, mettez-le dans un moule ou plat approprié, coulez le bouillon dans lequel il a cuit, avec un linge, et remplissez-en le plat. Si vous croyez que la gelée n'est pas assez forte, ajoutez un peu de gélatine.

Manière de clarifier la gelée faite avec la viande.

Quand le bouillon est fort, dégraissez-le et mettez-le dans un chaudron. Ajoutez quatre blancs d'œufs avec les écailles, un demiard d'eau, deux cuillérées de vinaigre. Battez le tout et brassez. Après avoir coulé, mettez un verre à vin de cherry et faites cuire dix minutes, ayant le soin de tenir le vase fermé.

SCOLLOPED.

Enlevez la peau d'un poulet, hachez la viande bien fin, ajoutez un peu de

bouillon, du poivre et du sel, mettez dans des moules, saupoudrez de *crackers* pilés. Faites cuire.

FARCE DE DÉBRIS DE VOLAILLES.

Hachez le cœur et le foie des volailles, très fin, avec de l'oignon. Faites frire dans du saindoux, avec du pain émietté, poivre, sel, persil, têtes de clou, etc.

FARCE AUX HUITRES.

Après avoir fait cuire légèrement les huitres, ajoutez-les aux patates écrasées, avec un peu de persil.

FARCE DE PATATES.

Faites cuire des patates, ôtez l'eau, et écrasez-les en marmelade, avec beurre, lait ou crême, poivre, sel et persil.

AUTRE.

Hachez du porc-frais bien fin avec

de l'oignon, faites revenir dans la poèle avec épices au goût, et en retirant du feu, jetez-y du pain émietté avec un jaune d'œuf battu dans la crême, brassant le tout.

Dinde à la daube.

Ce dinde se prépare et se cuit, comme la fesse de veau indiquée, page 36.

Dinde bouilli.

Emiettez du pain bien fin, mettez deux jaunes d'œufs, sariette, persil, poivre, sel ; enfermez cela dans la poitrine du dinde et mettez-le dans la soupe. Servez avec oignons blancs bouillis, disposés autour du plat. Sauce au beurre avec céleri.

Dinde roti.

Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau; insérez une farce de patates, comme dit plus haut; frottez le dinde

avec du beurre et saupoudrez-le de farine,poivre et sel; jetez trois demiards d'eau dans la lèchefrite, et arrosez la piéce de temps à autre.

Hachis de dinde.

Coupez les morceaux bien petits, mettez quelques cuillérées de bouillon, de l'oignon haché fin, persil, poivre et sel,dans une roquille d'eau; en retirant du feu,ajoutez un dessus de crême, avec un jaune d'œuf battu.

Dinde en béatilles.

Si le dinde est maigre, il est mieux de le mettre en béatilles. Vous le coupez en une douzaine de morceaux, que vous piquez de bardes, et faites rôtir avec de la farine dans du saindoux; quand ils seront rôtis, jetez de l'eau assez pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, persil et sariette.

N. B.— Il faut toujours faire bouillir les rognons de volaille à part, et à

grande eau ; quand ils sont cuits, jetez-les dans les béatilles ; si vous ne prenez cette précaution, vous risquez de gâter votre met.

Oie rotie.

Hachez quatre oignons bien fin que vous ferez frire avec poivre, sel, persil, pain émietté, et une bonne poignée de sauge ; mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez à la broche de la lèchefrite ; mettez une chopine d'eau, arrosez souvent, ayant soin de le tourner. Si vous le préférez, vous pourrez vous servir de la farce aux patates indiquée pour le dinde. On mange généralement l'oie avec compotte de pommes, d'atocats, ou mieux encore avec gelée de pomme.

POULETS EN BÉATILLES.

Même procédé que pour le dinde p.69,

FRICASSÉE À LA SAUCE BLANCHE

Coupez les poulets par morceaux que vous saupoudrerez de farine : faites-les revenir dans la poèle, avec poivre, sel, oignon et persil; une fois rôtis, ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets, et faites bouillir durant trois quarts d'heure; battez deux jaunes d'œufs et un dessus de crême, que vous ajouterez, en brassant, au moment de le retirer du feu.

CANARDS GRAS.

Les canards se préparent avec la même farce que les oies, se cuisent de la même manière, et se mangent avec les mêmes compotes.

CROQUETTES À LA VOLAILLE.

Prenez des morceaux de poulet ou de

dinde, de la largeur de trois doigts. Faites une bonne pâte feuilletée dans laquelle vous envelopperez les morceaux de viande; faites-les rôtir dans du saindoux, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau jaune.

POULET AU CHAMPIGNON.

Prenez des morceaux de poulet cuit, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de saindoux, un demiard d'eau; ajoutez un peu de corn-starch et des champignons; assaisonnez au goût. Laissez bouillir cinq ou six minutes.

PANADE AUX HUITRES.

Faites cuire les huîtres, ôtez-en le jus dans lequel vous mettrez du beurre frais, de la grosseur d'un œuf, une mie de pain, deux jaunes d'œufs battus avec de la crême. Mêlez le tout avec les huîtres; assaisonnez au goût.

Il faut que ce mélange soit épais. Couvrez avec de la mie de pain et quelques petits morceaux de beurre, ou de la croûte de pain râpée. Faites prendre dans le fourneau.

Plat de fromage.

Une tasse de pain émietté, que vous mettez tremper un quart d'heure, dans une quantité suffisante de lait frais. Prenez trois œufs et battez tout cela ensemble, ajoutez une cuillérée de beurre fondu, une demi-livre de fromage râpé, mettez dans le plat et saupoudrez de pain émietté. Faites cuire.

Panade.

Prenez de la mie de pain émiettée, mettez-la dans une casserolle où vous aurez mis de l'eau, sel, poivre et beurre, frais autant que possible. Lorsque la panade est un peu réduite, vous la retirez du feu et y mettez

deux jaunes d'œufs, avec un peu de crême ou de lait.

Sauce aux tomates.

Pour un gallon de jus de tomates, mettez quatre grandes cuillérées de gros sel, et quelques grains de moutarde, quatre grains de gingembre, deux grains de cayenne, deux grains de poivre, deux grains de macis, deux grains de clou, une chopine de vinaigre, faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit diminué de moitié, à peu près.

CIVET AU LIÈVRE.

On suspend le lièvre par les pattes de derrière, pour lui enlever toute la peau, tant du corpsque des pattes, jusqu'à la tête, comme l'on fait de l'anguille : on ôte le cœur et on garde le foie ; on coupe la pièce en huit morceaux et on verse dessus, un verre de vinaigre et un demiard d'eau, on laisse tremper quatre heures, on retire et

assèche cette viande entre deux linges, on pique deux bardes dans chaque morceau, on les place dans le chaudron avec de l'eau par dessus la viande, on ajoute poivre, sel, persil, têtes de clou pilés, avec quatre cuillérées de farine rôtie ; on fait cuire deux heures. On écrase le foie, dans un verre et demi de vin de Porte, et on jette cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

CIVET DE LIÈVRE.

Quand le lièvre est préparé, mettez du vinaigre dessus, la veille, lavez-le bien, bardez-le, couvrez-le d'eau et faites cuire. Prenez de la farine grillée et faites une sauce avec le jus du lièvre.

PERDRIX AUX CHOUX.

Faites frire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de pain émietté ; on ajoute poivre, sel, persil, sariette et

thym dans un peu de saindoux ; on insère cette farce dans le corps de la perdrix que l'on barde et saupoudre de farine ; on la fait rôtir lentement dans du saindoux, et on la retire de dessus le feu ; on hache un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sariette, on fait rôtir ces derniers dans la sauce ; quand ils sont cuits, on ajoute un demiard d'eau ; on laisse le tout encore une heure sur le feu, le remuant de temps en temps avec précaution. On place deux morceaux de pain grillé ou rôti, dans le fond du plat avant de le servir.

Perdrix roties.

Préparez les perdrix en leur laissant les pattes et la tête. Mettez la tête sous l'aile, troussez les pattes ; farcissez-les et faites rôtir avec des tranches de lard, comme les poulets. Servez sur le pain rôti.

Canard maigre aux épices.

Ouvrez les canards, et lavez-les dans plusieurs eaux, insérez-y une farce à l'oignon haché avec mie de pain, sel et poivre ; laissez-les bouillir deux heures dans l'eau ; les ayant retirés, gardez le jus ; faites-les rôtir avec beurre, farine et épices, sur tous les côtés ; remettez-les de nouveau avec le jus et quelques tranches d'oignons ou échalottes, un verre de bon vin, etc.

Vieille tourte a la daube.

Piquez six tourtes de bardes, mettez dedans, une farce d'oignon haché avec mie de pain assaisonnée ; cousez-les et mettez-les dans un chaudron avec saindoux et trois chopines d'eau : laissez cuire deux heures, et ajoutez sel, poivre, oignons ou autres herbages au goût ; remuez-les de temps à autre. Si

vous voulez épaissir la sauce, ajoutez deux cuillérées de farine grillée, et laissez cuire quelques minutes.

JEUNE TOURTE À LA CRAPAUDINE.

Ouvrez six tourtes sur le dos; frappez-les avec un rouleau sur l'estomac ; placez-les dans le fond du chaudron, avec un morceau de beurre, poivre, sel, ciboule, oignon et un demiard d'eau. Faites cuire à petit feu. Mettez aussi farine rôtie, si c'est votre goût. Les poulets se cuisent de la même façon.

BÉCASSES ET BÉCASSINES.

Après les avoir vidées, bardez-les, placez-les à la broche ; jetez du pain rôti au fond de la lèchefrite, sur lequel tombera le jus ; puis reportez les rôties de pain dans le plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

DES PLUVIERS

Même procédé que pour les bécasses et bécassines.

Des pigeons.

Il faut les barder, leur faire jeter généralement un bouillon et les retirer ; les faire alors rôtir couleur d'or, dans du saindoux avec poivre et sel, puis les remettre dans le jus avec épices, herbes fines et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pigeons soufflés

Après avoir désossé vos pigeons sans endommager la peau, faites une farce avec toutes sortes de viandes, le lard est indispensable. Assaisonnez de poivre, sel, clou moulu, un blanc d'œuf fouetté ; emplissez le corps de vos pigeons, avec cette farce, cousez les ouvertures, faites rôtir avec des tranches de lard.

Oiseaux blancs.

Ils se cuisent enveloppés dans du papier blanc beurré, avec poivre et sel seulement et à petit feu.

CHAPITRE CINQUIEME.

Du poisson.

Doré roti. — L'ayant écaillé, faites-le égoutter, séchez-le entre deux linges ; saupoudrez-le de farine avec poivre et sel ; mettez-les dans le beurre chaud pour rôtir. On en fait un plat excellent en gras, en le faisant cuire dans le saindoux, avec des grillades de lard.

Doré bouilli.

Une pièce de deux pieds doit être mise dans l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant vingt-cinq minutes sur le feu sans bouillir. Ornez le plat de persil vert. Faites la sauce au beurre.

On ajoute des œufs cuits durs, par tranches, autour du plat ou dans la sauce.

Eturgeon en ragout.

On l'échaude, on enlève la peau, on le coupe par morceaux, les roulant dans la farine avec poivre, sel et clou ; on les fait rôtir dans le beurre, couleur d'or, puis on ajoute de l'eau au moins un pouce au-dessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Prêtez-y attention pour retirer les morceaux en bon ordre.

Eturgeon en boulettes.

Après avoir échaudé la pièce, pour en ôter la peau, hachez-en la chair, jetez dessus, poivre, sel, persil, clou, oignon, deux jaunes d'œufs et du beurre ; faites-en des boulettes que vous roulez dans la farine pour les lier, puis faites-les rôtir dans le beurre ; les ayant retirées, placez-les dans l'eau, à moitié des boulettes, laissez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de tomber en charpie.

Escargot.

Même procédé que pour l'éturgeon
(Voir plus haut.)

Morue fraiche rotie.

Il faut extraire l'intérieur par les ouies, faire une farce d'oignon avec

mie de pain ou patates, persil, sel, poivre et clou que l'on met dans la morue. On saupoudre de farine la pièce, avec poivre et sel, et on la place sur un gril dans une lèchefrite, avec précaution ; on fait une sauce au beurre.

Morue fraiche bouillie.

L'ayant fait dégeler, on la met, pour la retirer entière, enveloppée dans un linge bien attaché, sur un égouttoir ou dans un plat, et dans l'eau bouillante, avec une cuillérée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes. Servez avec oignons bouillis et sauce au beurre.

Morue sèche.

Elle se mange rôtie sur le gril avec beurre et poivre ; l'ayant d'abord battue et fait tremper une nuit.

Morue sèche en fricassée.

Battez-la bien, faites-la tremper une nuit et mettez-la dans l'eau froide pour cuire ; ensuite vous la coupez en petits morceaux, faites frire des oignons avec beurre, jetez le tout ensemble, y ajoutant patates tranchées, poivre et un peu de crême.

Morue salée, bouillie.

L'ayant fait dessaler, pliez-la dans sa première nature; faites-la bouillir à grande eau, sur un égouttoir ou dans un plat, ayant eu soin de l'attacher dans un linge, afin de la retirer entière et lui conserver sa mine.

Saumon Frais.

Mettez-le dans l'eau bouillante avec

une cuillérée de sel et un peu de vinaigre ; en le piquant légèrement avec la fourchette, vous verrez s'il est cuit. Il se mange avec sauce au beurre, ou vinaigre, huile, poivre rouge et moutarde; on coupe des œufs durcis, pour orner le plat, et on y place aussi du persil vert.

Saumon Mariné.

Si vous avez des restes de saumon cuit, prenez ces morceaux, jetez-les dans du vinaigre chaud avec poivre, sel, clou, têtes de clou, poivre rouge, moutarde en graine et un peu de gingembre ; placez cela sur le feu pendant un quart d'heure ; l'ayant retiré, couvrez et gardez pour manger froid, soit à souper ou à déjeuner.

Achigan vert et autres poissons.

Après les avoir bien asséchés et saupoudrés de farine, poivre et sel, faites-

les rôtir dans du beurre fondu, bien chaud, par un feu modéré. Au moment de les tirer cuits, ajoutez un peu de beurre et d'eau, pour faire de la sauce, et laissez quelques minutes de plus sur le feu.

Barre et Maskinongé.

Ces deux espèces de poisson, qui sont sans contredit les deux meilleurs du fleuve St Laurent, se cuisent comme le saumon frais, et se mangent avec les mêmes épices.

Grosse truite au court bouillon.

Coupez-les par morceaux, tranchez des oignons, mettez un morceau de beurre, des épices, un peu de farine, et faites cuire pendant une heure à petit feu ; au moment de la retirer, ajoutez un verre de vin de Porte.

Poissons blancs.

Les ayant écaillés et asséchés, on les fait rôtir dans la poèle à petit feu, jetant dessus poivre, sel ; on mettra du beurre dans le plat au moment de les retirer du feu pour faire de la sauce.

DU HARENG.

Faites-le bien dessaler, et après en avoir ôté l'écaille, mettez-le rôtir sur le gril avec un peu de beurre ; ou bien on le fait cuire à l'eau chaude quelques minutes. Pour ceux qui sont fumés, on les fait revenir sur le gril avec beurre.

HOMARDS *à la remoulade.*

Les homards se cuisent comme les écrévisses, ils se vendent cuits, mais il faut avoir le soin de les choisir frais; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à

la queue: enlevez tout ce qu'il a dans le corps; mettez cela dans un vase avec une cuillérée de moutarde fine, échalotte et persil haché fin, sel, gros poivre et les œufs du homards s'il en a; ajoutez huile et vinaigre; délayez bien le tout, mettez-le dans une saucière, et servez-le avec le homard.

Salade de homards.

Après avoir ôté l'écaille du homard, lavez-le et coupez la chair par petits morceaux que vous ferez cuire dans l'eau bouillante. Prenez quatre ou six œufs durcis, coupez-les par tranches et mêlez au homard, ajoutez l'huile, le vinaigre et autres épices au goût.

MACARONI DE FROMAGE.

Faites bouillir le macaroni dans l'eau, lorsqu'il sera bien cuit, retirez du feu et

le laissez refroidir. Prenez un plat que vous aurez soin de beurrer, mettez tour à tour un rang de fromage haché bien fin ou rapé, un rang de macaroni, sel, poivre et quelques petits morceaux de beurre, recouvrez avec fromage et pain rapé, un peu de lait ou de crême au goût et mettez jaunir dans un fourneau.

CHAPITRE SIXIÈME.

Des puddings.

Plumpudding.— Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillérées de farine, trois demiards de lait froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et cannelle,un peu d'écorce d'orange bien pilée,un peu de suif de bœuf; ébouillantez un sac,et faites bouillir pendant trois heures; au bout d'une demi-heure que la pudding aura bouilli,tournez-la et brassez le sac, afin que le raisin se mêle.

Pudding au raisin.

Une pleine tasse à thé de farine,six œufs, ôtez deux blancs, gros comme un jaune d'œuf de beurre,un verre de

fraîche eau-de-vie, sucre, cannelle, muscade, raisin au goût, du lait assez pour former de tout cela une pâte bien épaisse ; ensuite mettez le tout dans un linge trempé dans l'eau bouillante et enduit de beurre et de farine ; attachez-le bien serré, jetez-le dans l'eau bouillante, et faites-le bouillir une heure et demie.

Pudding aux pommes.

Prenez une demi-terrinée de pommes, épluchez-les et hachez-les bien fin ; prenez une demi-terrinée de farine, cassez un quarteron de beurre par morceaux dedans, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez-la une fois plus longue que large, étendez un lit de pommes poudrées de muscade, sucre et canelle pilées, jusqu'à ce que les pommes soient employées, roulez ensuite la pâte

et fermez-la à chaque bout ; mettez-la dans un linge mouillé et préparé comme on fait aux autres puddings : mettez-la à l'eau bouillante, et laissez bouillir trois heures si elle est grosse, si elle est petite deux heures et demie ; une sauce à l'ordinaire.

Pudding aux confitures.

Tel que ci-dessus pour les pommes, ayant soin que le linge soit bien attaché pour que l'eau n'y puisse pénétrer. On peut préparer la pâte avec suif et un peu de lait, et employer telles confitures que l'on voudra.

Pudding au suif et au raisin.

Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait; ajoutez une demi-livre de suif de bœuf, un morceau

de beurre, gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demi-livre de farine, une demi-livre de gros raisin, autant de petit, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et de muscade, trois grandes cuillérées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie ; échaudez le linge et saupoudrez-le de farine; que la pudding soit plus épaisse que de la pâte à crêpes, attachez-le bien serré, et laissez-le bouillir constamment et à grande eau, deux heures et demie.

Pudding au pain.

Prenez deux grosses tranches de pain, assez de lait bouilli pour couvrir le pain et laissez tremper une demi-heure; mettez une tasse de raisin et deux œufs battus avec du sucre, ajoutez cela au pain, faites bouillir ou mettez à la vapeur deux heures et demie.

Pudding au pain.

Faites des tranches de pain pour remplir un plat, ensuite vous ferez bouillir une chopine de lait. Battez six œufs avec du sucre, ajoutez le lait bouilli, jetez le tout sur les tranches de pain.

Autre. Une livre de raisin, une de corinthe, une de sucre, un quart de livre de fleur ; deux onces de pain, un verre de brandy, cannelle, muscade au goût, écorces de citron. Laissez bouillir quatre ou cinq heures.

Pudding au pain.

Vous battez huit œufs avec du sucre, de la cannelle et de la muscade, vous y mettez du lait froid, assez pour employer le plat dans lequel vous faites la

pudding, qui doit être de faïence ; coupez des tranches de pain bien minces sur lesquelles vous étendez du beurre et par dessus une cuillerée de confitures, un lit de pain au fond, un lit de lait alternativement ; observez que le dernier lit doit être de pain sur le dessus comme il l'est au fond ; si le feu est ardent il ne lui faut qu'un quart d'heure, et vous ne la faites cuire qu'à l'heure du diner si vous voulez qu'elle soit soulevée.

Pudding a la marmelade.

Une demi-livre de suif, une demi-livre de mie de pain, une demi-livre de sucre, trois onces de marmelade d'oranges, mêlez le tout avec quatre œufs bien battus. Faites bouillir durant quatre heures, et mettez quelques raisins au fond du moule.

PUDDING ECONOMIQUE.

Une tasse de melasse, une tasse de lait,une demi-tasse de beurre fondu, deux cuillérées de crême de tarte, une petite cuillérée de soda, une tasse de raisin, de la muscade, cannelle, gingembre au goût, de la farine pour faire une pâte comme le pain de savoie ; mêlez la crême de tarte avec la farine ; beurrez un bol ou un moule, mettez dedans et faites cuire à la vapeur durant trois heures. Cette pudding peut se conserver huit jours et plus, en la faisant réchauffer avant de la servir.

PUDDING AU COCOA.

Faites tremper trois cuillérées à soupe de tapioca dans l'eau, toute une nuit ; mettez le tapioca dans une pinte de lait, faites bouillir pendant une

demi-heure ; battez quatre jaunes d'œufs avec une tasse de sucre ; ajoutez trois cuillerées à soupe de cocoa râpé et faites bouillir encore dix minutes ; mettez dans un plat à pudding et battez quatre blancs d'œufs en neige, avec trois cuillérées à soupe de sucre ; jetez un peu de cocoa dessus le tout, puis faites brunir au feu pendant cinq minutes.

Pudding aux amandes amères.

Faites bouillir une chopine de lait, jetez-le sur quelques tranches de pain blanc, avec gros comme un œuf de beurre, de la cannelle, de la muscade, une cuillérée d'amandes amères pilées, écorce de citron, un demi-verre d'eau-de-vie, huit œufs battus, ôtant trois blancs, mêlez-y de la farine, et battez le tout ensemble une demi-heure avec un peu de sucre, (plus épais que des crêpes,) trempez un linge dans l'eau chaude, et saupoudrez-le de farine ;

faites bouillir pendant deux heures. Sauce ordinaire, ou sirop d'érable.

Pudding économique.

Six onces de suif haché fin, six onces de raisin épuré, huit onces de corinthe, trois onces de mie de pain, trois onces de fleur, trois œufs, un peu de muscade et macis avec cannelle, une demi-cuillérée à thé de sel, un peu moins d'une chopine de lait, quatre onces de sucre et un peu de citron ; mêlez le tout ensemble, et faites bouillir dans un linge beurré l'espace de deux heures.

Pudding Bouillie.

Faites bouillir du lait et versez sur du pain blanc. Quand il aura bien trempé, battez deux ou trois œufs avec du sucre et du raisin ; enveloppez le tout dans un linge, et faites bouillir.

Chaumière pudding.

Une demi-tasse de beurre, une tasse

de farine, une tasse de sucre, une tasse de crême douce, une demi-cuillerée de soda, et une cuillerée de crême de tartre Faites cuire.

PUDDING AUX BLUETS.

Une pinte de farine, deux cuillerées de crême de tartre, deux grandes cuillerées de sucre battu avec deux œufs ; ajoutez à la farine une tasse de lait, une demi-tasse de beurre fondu, une petite cuillerée de soda dissout dans l'eau chaude, et une pinte de bluets ; mettez le tout dans un plat et faites cuire dans le fourneau.

PUDDING.

Faites bouillir deux pintes de lait frais avec un morceau de beurre, de la grosseur d'un œuf ; laissez refroidir ; battez six œufs avec du sucre et une tasse de cocoa et faites cuire dans un fourneau.

PUDDING.

Faites chauffer dans un demiard de

lait, une demi-livre de beurre, (ne le laissez pas fondre,) huit œufs bien battus et huit cuillerées à table de sucre que vous ajoutez graduellement. Faites cuire pendant un quart d'heure, dans des tasses à moitié remplies. Pour être servi avec sirop d'érable.

Custard.

Battez deux œufs dans une chopine de lait, mettez-y sucre et muscade au goût, déposez ce mélange dans de petites tasses en faïence ; mettez-les ensuite dans un grand vase d'eau bouillante de manière qu'elles soient presque toutes enfoncées dans l'eau, au moins les deux tiers des tasses ; laissez-les sur le feu, jusqu'à ce que le lait et les œufs soient pris.

Custard.

Faites bouillir une pinte de lait pour six œufs ; battez les œufs avec du sucre fin ; jetez le lait bouillant en brassant

doucement, mettez un peu de cannelle et muscade; faites prendre dans un plat, à petit feu, sans bouillir.

Custard aux pommes.

Prenez des pommes, pelez et ôtez le cœur, faites-les cuire dans de l'eau sucrée, garnissez le fond d'un plat, battez six jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre ; faites bouillir une chopine de lait, mettez sur les œufs, ajoutez quelques gouttes de vanille, ajoutez le tout aux pommes et faites prendre au fourneau. Battez les blancs en neige, et recouvrez-en le dessus du plat.

Pudding aux pommes.

Prenez quatre œufs, une tasse de farine, battez le tout ensemble, ensuite faites bouillir du lait,et versez-le dessus jusqu'à ce que la pâte devienne claire comme pour les crêpes. Pelez et hachez trois pommes; mêlez le tout, et faites cuire dans un fourneau bien

chaud. Vin, sucre, beurre et muscade pour la sauce.

PUDDING.

Prenez cinq cuillerées de farine, cinq blancs d'œufs, et quatre jaunes, du sucre, une demi-muscade, du gingembre ; battez cela ensemble, puis, ajoutez une chopine de crême douce, deux onces de beurre fondu, battez de nouveau, graissez un plat, ne le remplissez qu'à moitié, faites cuire dans un fourneau un peu chaud.

AUTRE PUDDING.

Deux œufs, battus séparément, une tasse de sucre, gros comme un œuf de beurre, une demi-tasse de bon lait, une cuillerée à thé de crême de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, deux tasses de fleur, des épices au goût ; ne mettez pas la pâte trop épaisse. Faites cuire dans un plat.

Pudding au sagou.

Faites bouillir une demi-tasse de sagou dans les trois quarts d'une tasse d'eau ; quand le sagou commence à se dissoudre, ajoutez une tasse de cassonade, quatre pommes tranchées, ou un citron, une cuillerée à thé d'essence de citron, quatre cuillerées à soupe de sucre brûlé. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient cuites. Ce plat doit être mangé avec de la crême. Des confitures peuvent remplacer les pommes.

Pudding au riz.

Prenez quatre onces de riz que vous laissez tremper une demi-heure dans l'eau chaude, jetez l'eau, et mettez bouillir le riz dans un demiard de lait, avec un peu de cannelle, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre ; lorsqu'il sera froid, ajoutez quatre œufs, bien battus, une tasse de crême, trois onces de sucre

blanc, muscade, écorce de citron au goût. Beurrez un plat, versez-y cette préparation. Ajoutez dessus, quelques petits morceaux de beurre, et faites jaunir dans le fourneau.

Pudding au vermicelle.

Prenez une certaine quantité de vermicelle que vous faites bouillir dans du lait lorsqu'il est cuit, retirez-le du feu et mettez-le dans un plat; battez quatre œufs dans du sucre, versez dans le plat en brassant, ajoutez un peu de muscade, faites cuire; battez trois blancs d'œufs en neige que vous jetterez par cuillerée sur la pudding lorsqu'elle est cuite; saupoudrez-la de sucre blanc et remettez un instant au fourneau pour faire prendre les œufs. Cette pudding est excellente.

Pudding au gingembre.

Mêlez ensemble une tasse de melasse, une cuillerée et demie de poudre alle-

mande, une tasse de suif émietté bien fin, une cuillerée à soupe de gingembre, un peu de sel, deux écorces de citron coupées fin, deux œufs battus, sucrez au goût. Mettez dans un plat et faites cuire.

Pudding au raisin.

Prenez une tasse de suif, une tasse de pain émietté, une tasse de raisin, une tasse de corinthe, une tasse de sucre, six œufs, écorce de citron au goût, muscade, un verre de bière. Mêlez le tout et faites cuire durant deux heures.

Pudding aux fruits.

Après avoir pelé des pommes et les avoir coupées par petits morceaux, mettez-les dans un plat, prenez du pain que vous beurrerez et mettrez sur les pommes. Puis mettez un rang de confitures, un rang de pommes, un rang de pain, jusqu'à ce que le plat soit plein, ensuite battez trois œufs avec du sucre,

de la muscade, un peu de lait froid, jetez dessus et faites rôtir. Pour manger avec de la crême ou une sauce au goût.

PUDDING AU RIZ.

Prenez une tasse de riz bouilli, deux tasses de lait, ajoutez trois jaunes d'œufs et faites cuire une demi-heure. Prenez ensuite trois blancs d'œufs bien battus avec une tasse de sucre blanc, un peu d'essence de citron, étendez ce blanc sur votre pudding que vous remettez dans le fourneau l'espace de cinq minutes.

AUTRE PUDDING.

Une tasse de lait, une de melasse, les trois quarts d'une tasse de suif haché fin, une cuillerée à dessert de soda dissout dans l'eau tiède, quelques morceaux de pommes ou du raisin, trois tasses de farine. Faites cuire.

PUDDING AU CHOCOLAT.

Prenez trois onces de chocolat râpé

que vous délayez dans une pinte de bon lait bouilli. Quand il sera refroidi, ajoutez les jaunes de cinq œufs et une tasse de sucre. Faites cuire environ vingt-cinq minutes, battez les blancs pour mettre dessus ; faites dorer au fourneau, mangez froid.

Autre Pudding.

Prenez quatre œufs, la pesanteur de quatre œufs de farine et de trois œufs de sucre, un quarteron de beurre lavé et mêlé à la farine avec sucre au moyen des mains, puis ajoutez les œufs, quatre cuillerées de confitures de fraises ou de framboises, un peu de sucre brûlé pour la rendre noire. Avant de mettre dans le moule, ajoutez un verre de vin blanc, une cuillerée à table de soda dissout dans un peu d'eau. Faites cuire durant deux heures.

Moule de tapioca.

Faites bouillir une tasse de tapioca,

sucrez et ajoutez le jus de l'écorce d'un citron, un peu de sel, mettez dans un moule. Quand il est refroidi, versez sur un plat. Mettez dessus de la crême assaisonnée de vanille.

Riz glace.

Faites bouillir une tasse de riz dans du lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, salez et assaisonnez-le. Battez les jaunes de trois œufs dans un plat profond; battez aussi les trois blancs en neige. Mettez sur la glace et servez froid. Ce plat peut être fait de topioca

Autre.— Sur dix œufs, ôtez le blanc de quatre, brassez-les et ajoutez du sucre, puis brassez encore; prenez ensuite deux pots de lait bouilli, mêlez-les avec les œufs et le sucre, mettez dix à douze gouttes d'essence de citron, faites prendre un peu dans le fourneau.

Recette pour empêcher le lait de tourner en le faisant bouillir.

Pour une pinte de lait, mettez une bonne pincée de soda.

Pudding au sagou.

Un rang de pommes, un rang de pain, jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. Faites tremper du sagou et ajoutez un peu d'eau bouillante, du sucre et de la muscade ; jetez sur les pommes et faites cuire.

Autre.— Pelez de grosses pommes et faites-les cuire dans une sauce au sagou.

Pudding aux pommes.

Une tasse de lait sûr, une demi-cuillerée à thé de soda, un peu de sucre, des pommes tranchées, deux œufs ; mêlez le tout ensemble et faites cuire à la vapeur.

Pudding au pain.

Trois œufs, trois cuillerées de sucre, une demi-tasse de suif, une tasse de raisin, deux tasses de mie de pain, un peu de soda, une tasse de lait doux et de la farine ; graissez votre linge et faites cuire pendant trois heures.

CHAPITRE SEPTIÈME

Patisseries en général.

Remarques. Souvent la farine est sûre et on manque de faire une bonne pâtisserie; cela peut provenir aussi de ce que la farine est *grugée* au moulin.

On ne doit se servir que de farine fine pour les pâtisseries.

Il est aussi très-essentiel d'éprouver la chaleur du poêle ou du four, où l'on doit cuire ces pâtisseries, ce qui est facile, en faisant d'abord cuire un petit morceau de pâte, autrement, on s'expose à gâter le tout; sachez donc bien proportionner la chaleur.

Pour dorer les pâtés, tartes &., battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait, un peu de sucre et mettez sur la croûte avec une plume.

Pate Feuilletée.

Quelques personnes font la pâte feuilletée, livre de beurre pour livre de farine, avec une chopine d'eau glacée, et la prépare au froid, ce qui la fait bien riche.

Pate feuilletée à la manière de Fournier.

Une demi-livre de beurre pour une livre de farine que vous délayez à l'eau froide, ensuite amolissez le beurre, faites-en une galette, que vous mettez dans la pâte, remployez cette pâte par dessus, puis laissez-la reposer, roulez-la une couple de fois, et laissez-la encore reposer; après cela. roulez-la trois fois, toujours la pliant en deux, chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre, lorsque vous l'avez travaillée

cinq fois de cette manière, vous l'employez.

A LA MANIÈRE DE P.MARCELAIS.

Prenez une livre de beurre bien battu et sans eau, broyez-le avec une livre et demie de farine, ajoutez-y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si le beurre n'est pas trop salé ; étendez cela mince, faites-en un rouleau, ramenant les deux extrémités ensemble, battez la pâte et laissez-la reposer ; faites-en ensuite autant sur le travers, puis roulez-la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une à deux lignes.

AUTRE PATE FEUILLETÉE.

Prenez une livre de beurre salé que vous partagez en cinq morceaux, un demiard d'eau bien froide ou à la glace, délayez, en y touchant le moins possi-

ble, étendez aussi mince que vous le pourrez, à chaque couche, vous mettez un des morceaux de beurre que vous émiettez de la grandeur de la pâte, et vous saupoudrez très-peu de farine chaque fois. Recommencez cette opération cinq fois jusqu'à ce que le beurre soit dépensé. Repliez une sixième fois, mais sans mettre ni beurre ni farine.

Tarte au rognon de veau.

Prenez un rognon de veau gras, hachez-le bien fin, étant haché, vous le mettez dans une assiette creuse ; mettez-y des amandes amères pilées avec muscade, cannelle, écorce de citron râpée, sucre, sel, une mie de pain, un dessus de crême et trois œufs ; passez le tout dans une casserole pour le faire blanchir. Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour les gâteaux ; vous pourrez en faire également avec des rognons de mouton.

Des patés ou tourtières.

Il n'y a que ceux au porc-frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure de quatre doigts tout autour du plat ; puis on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure, il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.

Paté au mouton.

Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poele avec saindoux, les ayant saupoudrés de farine, avec poivre, sel, têtes de clou ; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demiard d'eau ; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites bouillir le tout un instant et jetez-le dans un plat creux garni de quatre

doigts de pâte autour, couvrez de pâte, laissant une ouverture au milieu, pour un bouquet de pâte, que vous lèverez avec soin, quand le pâté sera cuit, pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé, ce qui empêchera le pâté d'être sec.

Autre.— Vous préparez la viande de la même manière, mais vous n'y mettez ni pain, ni farine. Faites un morceau de pâte feuilletée que vous étendez bien mince et que vous coupez par morceaux large de deux ou trois doigts ; mettez ces morceaux de pâte avec le mouton que vous placez par rangs avant de les couvrir de pâte.

Paté au veau.

Même procédé que pour le pâté au mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez des petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le

mouton. On coupe le veau par tranches, ou on le hache bien fin.

PATÉ AUX POULETS.

Coupez le poulet en huit morceaux, et procédez comme pour le pâté au mouton.

PATÉ AU PORC-FRAIS.

V On hache le porc-frais bien fin, avec oignon et assaisonnement, on le fait revenir dans la poèle, ensuite on le met dans un plat garni de pâte que l'on couvre comme les pâtés ci-dessus.

PATÉ AUX PATATES.

Pilez des patates bien cuites en marmelade avec poivre, sel, beurre ou crême. Mettez-les dans la pâte; et faites cuire. Si on aime l'oignon, on en peut mettre avec persil.

PATÉ DE PETITS OISEAUX BLANCS.

Après avoir préparé les oiseaux, comme les autres gibiers, placez-les

dans un plat de ferblanc, mettez un rang de mie de pain à chaque rang d'oiseaux, couvrez-les de beurre, faites jaunir. Ajoutez un peu d'eau, et couvrez de pâte.

Autre.—Après avoir préparé les oiseaux, hachez des filets de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre, sel, thym, sariette, et faites revenir avec les oiseaux dans la poèle avec saindoux et farine. vous ajouterez plus tard six cuillerées d'eau, et ferez bouillir tout cela; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte. Cuisez au four ou au fourneau.

Paté aux grillades de bœuf.

Après avoir battu des petites tranches de bœuf, faites-leur prendre couleur dans la poèle avec saindoux, poivre, sel et farine. Retirez et faites bouillir dans un chaudron avec de l'eau à l'éga-

lité et des épices au goût. Placez-les dans un plat, comme ci-dessus.

Paté chaud aux poulets.

Coupez deux poulets par morceaux que vous saupoudrez de farine et faites rôtir dans la graisse ; mettez-les dans le chaudron avec de l'eau bouillante à l'égalité, faites revenir deux oignons dans du beurre, ajoutez-les à la sauce avec sel, poivre et clou rond. Si la sauce n'est pas assez épaisse, ajoutez-y de la farine rôtie dans la graisse afin de lui donner une belle couleur. On peut aussi mettre du bœuf ou du mouton dans ce pâté.

Paté gras aux huitres.

Vous coupez un poulet par morceaux ; (on peut y ajouter du porc-frais haché,)saupoudrez-le de farine, passez-le dans la poèle avec saindoux. Quand il a pris couleur, ajoutez un peu d'eau et laissez cuire un quart d'heure

avec poivre, persil, sarriette, thym, têtes de clou au goût ; ajoutez deux jaunes d'œufs, quatre cuillerées de crême et retirez du feu. Ayant coulé l'eau des huîtres, mettez-les dans la poèle avec mie de pain ; placez cette préparation dans un plat creux avec pâte à l'entour et non au fond ; couvrez de pâte et faites cuire comme les autres indiqués ci-dessus.

AUTRE.— Après avoir fait cuire les huîtres trois minutes, enlevez-les et coulez le jus. Faites une bonne sauce au beurre avec du *corn-starch* auquel vous ajoutez le jus et les huîtres, assaisonnez au goût. Faites une pâte, étendez-la bien mince ; mettez dans des petits moules et ajoutez votre préparation d'huîtres. Que vos moules ne soient pas tout-à-fait pleins. Une pinte d'huîtres vous donnera douze à quinze petits pâtés.

Patés maigres aux huitres.

Ayant coulé l'eau des huîtres, faites frire un oignon dans du beurre, ajoutant mie de pain, poivre, persil, jaunes d'œufs battus, et brassez le tout ensemble. Placez dans le plat comme il est dit plus haut, &.

Autre.— La pâte et les huîtres doivent cuire séparément. 1° On met la pâte dans le moule ou plat destiné pour cela, ayant soin de mettre un morceau de pain entre les deux croûtes pour le temps de la cuisson et qu'on devra ôter en le retirant du feu. 2° On sépare les huîtres d'avec le jus, le jus étant coulé, on y ajoute un morceau de beurre, des *crackers* de soda pilés bien fin, du sel et du poivre rouge. On fait bouillir quelques instants, après lesquels on ajoute les huîtres et trois

jaunes d'œufs battus dans une tasse de crême. Mettez le tout dans les croûtes.

PATÉS DE NOEL.

Prenez deux livres de raisin dont vous ôtez les graines, trois livres de corinthe bien lavé et séché, une langue de bœuf bien cuite, trois livres de suif de bœuf, deux livres de sucre blanc, deux onces de citron confit, deux onces d'écorce de citron confite, deux onces d'écorce d'orange confite, deux douzaines de pommes fameuses ; hachez le tout bien fin, ajoutez une muscade râpée, une cuillerée de cannelle moulue, une cuillerée de têtes de clou moulues, une chopine de *brandy* et une de vin blanc. Mêlez le tout parfaitement. Cette préparation peut se conserver plusieurs mois en la pressant dans un pot et la recouvrant de papier mouillé avec du *brandy* : tenez au froid, pour servir au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On les fait

cuire au four ou au fourneau et on les sert toujours chauds. On peut faire de bons *pâtés de Noël* maigres en omettant la langue et le suif. On peut aussi les faire moins dispendieux en remplaçant le sucre blanc par du sucre brut, les écorces d'oranges et de citron confites, par d'autres qui ne le sont pas, le vin blanc par du vinaigre ou du cidre (ce dernier est meilleur,) le *brandy* par du *whisky*, et la langue de bœuf par du maigre de bœuf.

PATÉ D'ESCARGOT.

Préparez votre escargot comme pour le ragoût, coupez-le par morceaux d'un pouce carré, mettez dans votre chaudron avec un bon morceau de beurre, oignon, persil, sarriette, une toute petite gousse d'ail, sel et poivre au goût ; laissez cuire à petit feu l'espace d'un quart d'heure, ajoutez un jaune d'œuf, quatre cuillerées de crême, quelques

gouttes de vinaigre. Mettez cette préparation dans un plat et recouvrez d'une pâte.

CHAPITRE HUITIÈME.

DES DIFFÉRENTS BISCUITS.

BISCUITS A L'ANIS.—Prenez trois livres de beurre pour un pot de lait, une livre de cassonade blanche ou jaune avec anis et farine, une cuillerée de soda. Laissez lever la pâte, ensuite, étendez-la, et coupez-la. Faites cuire sur une tôle.

BISCUITS COMMUNS.

Pour trois jaunes d'œufs, un quarteron de beurre, trois cuillerées de crême,

une tasse de sucre, gros comme un dé de soda, farine au besoin ; on laisse lever la pâte pendant une heure. Faites cuire sur une tôle.

AUTRE.

Prenez trois œufs battus, une tasse de sucre, un demi-quarteron de beurre défait, une tasse de crême douce ; battez le tout : ajoutez une poignée d'anis, un peu de sel, une cuillerée à thé de soda, et deux cuillerées à thé de crême de tartre et assez de farine pour faire une pâte pas trop molle.

AUTRE.—Trois œufs, une tasse de sucre, une tasse de beurre, une tasse d'eau, une tasse de farine, une cuillerée de poudre allemande et d'anis.

BISCUITS JAUNES.

Prenez une tasse de sucre, cinq jaunes d'œufs battus, une tasse de crême, une tasse de beurre défait, deux cuillerées à thé de poudre allemande mêlées

à la farine; mettez de l'anis au goût : étendez la pâte un peu épaisse, et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

Biscuits Économiques.

Prenez deux œufs, une tasse de sucre, une tasse de lait, une cuillerée à table de beurre ou de graisse fondu, le tout bien battu ensemble; ajoutez-y une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées de crême de tartre et deux tasses de farine.

Biscuits à déjeuner.

Prenez trois livres et demie de sucre blanc, trois livres et un quarteron de beurre, une poignée d'anis, trois cuillerées à soupe de poudre allemande. Faites fondre le beurre dans une pinte d'eau chaude ; faites dissoudre le soda dans une chopine de lait, brassez le tout ensemble, faites-en une pâte bien ferme, étendez-la bien mince, coupez les biscuits de la grandeur que vous voudrez, puis faites-les cuire promptement.

Autre.—Prenez trois œufs bien battus, une tasse de sucre, une tasse de beurre défait, mêlez le tout ensemble, et ajoutez-y une cuillerée à table de poudre allemande, puis, mettez de la farine, pour que la pâte devienne assez dure pour être coupée.

Biscuits a la melasse.

Prenez une chopine de melasse, une cuillerée à soupe de soda et une demi-cuillerée à soupe d'alun que vous faites dissoudre dans une roquille d'eau tiède; mettez ensuite gros comme un œuf de beurre ou de graisse, et assez de farine pour faire une pâte un peu plus épaisse que pour le pain de Savoie. Faites-les cuire dans des moules bien graissés.

Biscuits a la melasse.

Une chopine de melasse, deux cuillerées à soupe de soda, une demi-livre de sucre, une demi-livre de graisse,

une cuillerée à thé d'ammoniaque, et du gingembre au goût.

Autre.— Cent livres de melasse, une livre de soda dissout dans une pinte d'eau, une livre d'alun bouilli dans une pinte d'eau, épaississez et serrez-la dans un vaisseau couvert. Quand vous voudrez vous en servir, prenez dix livres de cette pâte, deux de graisse, trois de sucre et le gingembre au goût. On peut les faire aux citrons et aux épices. On doit mouiller le dessus, avant de les cuire.

Janoises.

Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc ,même quantité de beurre ; délayez le tout ensemble, ajoutez deux cuillerées à thé de poudre allemande et une cuillerée de crême de tartre mêlée à la farine pour assécher la pâte, étendez ensuite, coupez, et faites cuire.

Autre.

Cinq livres de farine, deux de beurre, deux de sucre, une douzaine d'œufs, six cuillerées à table d'ammoniaque, trois demiards de lait. Faites cuire dans les moules. On peut les faire moins riche en mettant quatre cuillerées à table d'ammoniaque et une livre de beurre.

Biscuits au sucre.

On prépare la pâte comme celle du pain de savoie, et on la met dans les moules; au moment de les mettre au feu, on les couvre d'un glacis fait avec un peu plus de farine que de sucre blanc, qui aura été passé dans un sac ; on les fait cuire par un feu modéré, on ne les retire du feu que lorsqu'ils sont bien jaunes et commencent à baisser.

Biscuits au sucre.

Une chopine de crême douce, une tasse à thé de sucre, un quarteron de beurre fondu, deux cuillerées à table d'ammoniaque que vous faites dissoudre dans un peu d'eau bouillante ; mêlez le tout et faites-en une pâte un peu molle : étendez-la un peu mince. Il faut que le fourneau ne soit pas bien chaud.

Autre.—Deux œufs, une demi-livre de sucre, une livre de farine, un quarteron de beurre fondu, une demi-tasse de lait, une demi-tasse de crême, une cuillerée à thé de soda, une de crême de tartre mêlée à la farine. Faites cuire dans des moules.

Biscuits communs.

Prenez une tasse de lait, une tasse de melasse, trois œufs, une once de beurre,

deux cuillerées à thé de poudre allemande, de la farine pour faire une bonne pâte.

Autre.

Prenez une livre et demie de farine, quatre œufs, une chopine de lait, une cuillerée de lie de bière, un quarteron de beurre.

Biscuits blancs.

Prenez trois œufs battus avec une tasse de sucre blanc, une tasse à thé de beurre, deux cuillerées à thé de crême de tartre, une petite cuillerée de soda.

Biscuits communs.

Vingt-quatre livres de farine, trois de graisse, six de sucre, huit cuillerées à soupe d'ammoniaque, quatre pintes et une chopine de lait sûr.

Autre.

Huit livres de farine, deux de beurre, deux de sucre, quatre cuillerées à soupe

d'ammoniaque et deux pintes de lait.

BISCUITS DES MONTAGNES.

Huit œufs, une livre de sucre, une demi-livre de beurre, une cuilerée à soupe de soda, une de crême de tartre, une pinte de lait, deux livres de farine.

AUTRE.

Six livres de farine, trois quarterons de graisse, une livre et demie de sucre, six cuillerées d'ammoniaque, une pinte de lait.

BISCUITS DÉLICATS.

Une tasse de beurre, une de lait, deux de sucre, deux de farine, une d'empois de blé-d'Inde, cinq blancs d'œufs, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre ; faites cuire comme la tarte à la fayette.

BISCUITS AU CHOCOLAT.

Six œufs, une tasse de farine, trois

cuillerees à soupe de chocolat, deux de sucre ; battez le jaune avec le chocolat et le sucre; mettez la farine.

Biscuits Riches.

Deux livres de farine, une douzaine d'œufs, une livre de beurre, deux cuillerées à soupe d'ammoniaque, une livre de sucre, une chopine de lait, battez les blancs séparément, et faites cuire.

Washington.

Dix livres de farine, deux de beurre, quatre de sucre, une douzaine et demie d'œufs, huit cuillerées à soupe d'ammoniaque, trois demiards de lait.

Biscuits à la reine.

Cinq livres de farine, une livre et un quarteron de beurre, deux de sucre, trois cuillerées à dessert d'ammoniaque, cinq roquilles de lait.

AUTRE.

Trois livres de farine, une de beurre, une de sucre, une douzaine d'œufs, deux cuillerées d'ammoniaque.

Autres Biscuits à la reine.

Une pinte de jaunes d'œufs, une livre de sucre, une tasse de beurre fondu, une tasse de raisin, huit cuillerées à soupe de corinthe, une livre et demie de farine. Faites cuire sur un papier, coupez, et saupoudrez de sucre.

Biscuits à la Reine.

Une demi-livre de sucre, un quarteron de beurre, quatre œufs, une cuillerée à dessert d'ammoniaque, une cuillerée à dessert de soda, une pinte de lait, deux livres et demie de farine. Faites cuire.

AUTRE.

Dix livres de farine, quatre de beurre, quatre livres et demie de sucre, cinq demiards de lait, trois œufs ; lavez le dessus avec des œufs. Faites cuire.

BISCUITS AUX AMANDES.

Une demi-livre de sucre, trois quarterons d'amandes pilées, cinq œufs, une livre de farine.

AUTRE.

Prenez une demi-livre de sucre, une demi-livre de beurre, une demi livre de farine, un quarteron d'amandes amères, huit œufs, blancs et jaunes battus séparément.

BISCUITS A LA FARINE D'AVOINE.

Prenez une pinte de lait sûr ou

caillé, une cuillerée à thé de sel, de la farine d'avoine bien sassée avec laquelle vous faites une pâte un peu épaisse, une cuillerée à thé de soda que vous dissoudrez avec une cuillerée de lait, beurrez une lèchefrite, et faites cuire pendant une heure, après quoi vous couperez cette galette par morceaux. L'on peut y ajouter, si l'on veut, un peu de melasse, une cuillerée de crême et quelques épices. Ces biscuits ne se font que pour le souper.

Biscuits a l'avoine.

Six livres de farine d'avoine bien fine, trois livres de graisse, un peu de melasse ; faites cette pâte avec du levain, laissez lever, mettez un peu de soda, laissez lever de nouveau et faites cuire.

Biscuits a thé.

Un quarteron de graisse, trois livres et demie de farine, trois tasses de lait

sûr, une cuillerée à thé de soda, une d'ammoniaque, un peu de sucre ; lavez le dessus avec du jaune d'œuf. Faites cuire.

Autre.—Neuf livres de farine, une livre et demie de graisse, deux livres et demie de sucre, douze cuillerées à table d'ammoniaque, deux pintes de lait ; étendez la pâte et coupez. Vous pouvez garnir le dessus des biscuits en sucre blanc ou de couleur ou l'ébouriffer avec deux fourchettes. On peut aussi battre un blanc d'œuf avec du sucre ou, le jaune, ou, si on le désire brun, on met de la melasse.

Autre.—Une livre et demie de farine, une de beurre, une de sucre, quatre œufs, un peu de cannelle et d'anis, deux cuillerées à table d'ammoniaque. On doit toujours mettre l'ammoniaque dans le liquide et le bien mêler.

Biscuits au cocoa.

Pesez le cocoa, mettez moitié de sucre et d'œufs. Les œufs doivent être battus avec le sucre, ajoutez ensuite le cocoa, épaississez avec de la farine, en y ajoutant trois cuillerées à table de beurre fondu, une demi-cuillerée à thé de soda et une de crême de tartre. Etendez et coupez.

Autre.— Quatre œufs, une tasse de sucre, un peu de muscade, une cuillerée de soda, une tasse de beurre, ajoutez la farine pour que la pâte puisse s'étendre facilement,co upez rond, faites un trou au milieu et faites cuire.

Biscuits à la portugale.

Prenez une livre de farine, une livre de beurre, défait en crême, une demi-livre de corinthe,une livre de sucre,dix œufs, deux cuillerées de vin blanc, deux

d'eau de rose ; brassez le tout ensemble, graissez les moules, emplissez à moitié, faites cuire à un feu modéré. On peut aussi y mettre des amandes blanches pilées.

Crackers.

Six livres de farine, une de beurre, deux livres et demie de sucre, une pinte de lait, deux cuillerées à table d'ammoniaque.

Autre.

Une demi-livre de sucre, une demi-livre de beurre, six œufs, une pinte de lait, une livre de farine, une roquille de vin blanc, coupez rond; après être cuit, mettez de la crême fouettée dedans.

Autre.

Neuf livres de farine, deux livres et demie de beurre, trois livres et demie de sucre, une douzaine et demie d'œufs, huit cuillerées à table d'ammoniaque,

une pinte de lait. Défaites le sucre et le beurre ensemble, ajoutez les œufs un par un, ensuite le lait, puis l'ammoniaque qui doit être sassée, et enfin la farine; on les met sur des tôles par cuillerée, ou en les passant dans une pointe en ferblanc.

AUTRE.

Huit livres de farine, une livre et demie de beurre, trois livres de sucre, une douzaine d'œufs, six cuillerées à table d'ammoniaque, sept chopines de lait.

Biscuits à la crême.

Deux œufs, une tasse et demie de sucre, une tasse de beurre fondu, une tasse de crême sûre, une cuillerée à thé de soda. deux de crême de tartre, une livre de farine.

BISCUITS TROUÉS.

Six livres de farine, une de beurre, une livre et demie de sucre, deux cuil-

lerées à table d'ammoniaque, une pinte de lait. Roulez et coupez troués.

BISCUITS TROUÉS.

Deux œufs, une tasse et demie de sucre, une tasse de beurre, autant de graisse, une tasse de lait doux, quatre cuillerées à thé de poudre allemande. Roulez et coupez.

AUTRE.

Deux œufs, trois tasses de sucre, une tasse de beurre défait, une demi-tasse de graisse, une tasse et demie de lait, cinq cuillerées à thé de poudre allemande mêlée à la farine.

BISCUITS A LA MADELEINE.

Battez six œufs avec trois quarterons de sucre, trois quarterons de beurre défait en crême, ajoutez un verre à vin d'anis bien lavé, un demiard de lait, trois cuillerées à table de poudre allemande, brassez le tout ensemble avec

une livre et demie de farine. Prenez la pâte par morceaux, roulez-la et mettez sur une tôle dans le fourneau. On peut aussi les faire cuire dans le saindoux bouillant.

Biscuits au gingembre.

Deux tasses de sucre, deux tasses de melasse, les trois quarts d'une tasse de poudre de gingembre, une tasse de de beurre défait, une tasse de crême, cinq cuillerées à thé de soda échaudé avec du vinaigre, huit œufs battus, les blancs et les jaunes séparément. Roulez, coupez et faites cuire.

Biscuits à la jeannette.

Deux tasses de beurre, quatre tasses de sucre, deux cuillerées à thé de soda, quatre cuillerées à thé de crême de tartre, brassez le beurre et le sucre, cinq œufs battus, les blancs et les jaunes séparément ; ajoutez deux tasses de lait, dix tasses de farine ; faites cuire dans des moules.

Biscuits à la muscade.

Une tasse de sucre, une tasse de beurre mêlé dans de la farine, une muscade, uue tasse de crême, une tasse de lait, une cuillerée à thé de soda, deux de poudre allemande, la farine à volonté. Coupez et faites cuire.

Biscuits a l'anis.

Trois œufs battus avec une tasse de sucre, gros comme un œuf de beurre mêlé dans la farine, une cuillerée à thé de soda et deux de crême de tartre, une poignée d'anis; faites la pâte pas trop dure; coupez et faites cuire.

Biscuits sucrés.

Huit œufs, quatre tasses de sucre, une tasse de beurre défait en crême, deux tasses de lait, trois cuillerées à thé de soda, quatre cuillerées à thé de

crême de tartre mêlée dans la farine, huit tasses de farine. Essence au goût ; faites cuire dans les moules.

Biscuits à la crême.

Quatre tasses de beurre défait, cinq tasses des ucre, deux tasses de lait aigre, trois cuillerées de soda, six cuillerées de crême de tartre, six œufs ; assez de farine pour rouler cette pâte. Coupez l'épaisseur que vous voudrez et faites cuire.

Autre.

Une douzaine d'œufs, trois tasses de sucre, dix cuillerées à soupe de beurre défait en crême, une cuillerée à thé de soda et trois de poudre allemande. Faites la pâte dure, coupez, mettez du sucre dessus et faites cuire.

Biscuits économiques.

Un quarteron de beurre défait, une chopine de lait, une once de corne de

cerf, mettez par morceaux sur une tôle ou dans des moules.

Autre.

Douze tasses de farine, cinq tasses de sucre, quatre tasses de lait, deux tasses de beurre défait, quatre cuillerées à thé de soda échaudé avec du vinaigre. Si l'on veut, on peut y ajouter du petit raisin.

Biscuits de mesure.

Une douzaine d'œufs, trois tasses de sucre, trois tasses de crême, une tasse de beurre défait en crême, une tasse de beurre fondu, une tasse de lait et du petit raisin au goût; trois cuillerées de poudre allemande. Faites cuire dans les moules.

Biscuits en forme de rouleau.

Deux œufs et même quantité de lait, gros comme un œuf de beurre, deux cuillerées et demie à thé de poudre allemande, deux tasses et demie de farine

mêlée avec les jaunes d'œufs, un verre de vin blanc ; essence de citron au goût. Faites cuire sur un papier ou une tôle beurrée.

BISCUITS CHAUDS.

Un œuf, trois cuillerées à table de crême, du beurre la grosseur de deux œufs, une tasse de lait, quatre tasses de farine, huit cuillerées à thé de poudre allemande ; on graisse une tôle et on les met par cuillerée.

AUTRE.

Deux livres de farine, six cuillerées à thé de poudre allemande, la grosseur d'un œuf de beurre ; délayez avec du lait sûr.

BISCUITS CHAUDS.

Une tasse de crême sûre, une tasse de lait sûr, la grosseur d'un jaune d'œuf de graisse, une cuillerée à thé de

soda, deux de crême de tartre, farine au besoin.

Autre.— Une pinte de farine, cinq cuillerées à thé de poudre allemande, la grosseur de deux œufs de beurre, délayez avec du lait doux ; faites une pâte aussi molle que possible.

Muffins.

Deux tasses de farine, la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre, deux œufs, du lait pour en faire une pâte à crêpe ; ajoutez une cuillerée à thé de soda avant de les mettre au feu. Pour être servi chaud avec sirop d'érable.

Biscuits à la melasse.

Un gallon de melasse ; trois quarterons de graisse fondue, une demi-livre d'alun dissout dans une chopine d'eau bouillante, un quarteron de soda dissout dans la même quantité d'eau, deux cuillerées à table de gingembre. Faites

une pâte pas trop dure, roulez, coupez et faites cuire.

Beunnes.

Prenez environ quatre pintes de fleur dans laquelle vous défaites trois quarterons de graisse, ajoutez une pinte de froment, une pinte d'eau de patates, plus chaude que tiède, ajoutez une demi-livre de sucre, quatre œufs, une poignée d'anis, une cuillerée de sel, faites une pâte un peu dure, mettez-la dans un appartement chaud et laissez-la lever quatre heures. Prenez ensuite cette pâte, mettez-la sur le pétrin, étirez par poignées que vous laissez tomber au milieu et laissez-la lever encore deux heures, après quoi vous la mettez en petits pains sur des tôles et les laissez lever encore une heure dans une place un peu chaude. Prenez un œuf et un peu de lait, vernissez les beunnes avec

une plume et mettez cuire dans un fourneau pas trop chaud.

Beunnes au lait bouilli.

Prenez quatre pintes de fleur, une dimi-livre de beurre, trois quarterons de sucre, une pinte de froment, une pinte de lait bouilli, refroidi. Même procédé pour laisser lever la pâte. Avant de mettre les beunnes sur les tôles, étendez la pâte de l'épaisseur du petit doigt, beurrez bien mince la moitié de cette pâte, repliez-la sur l'autre moitié, coupez les beunnes, mettez-les sur des tôles et laissez lever environ une heure. Vernissez avec du beurre ou des œufs et faites cuire.

Pain de blé-d'Inde.

Deux œufs bien battus, une tasse de sucre, une de graisse, une de beurre fondu, deux de lait sûr, une cuillerée et

demie de soda, le tiers de farine de blé, le reste de blé-d'Inde.

AUTRE.—Un œuf, blanc et jaune battus séparément, ajoutez deux tasses de lait sûr, une cuillerée à table de graisse fondue, une de soda, une tasse de sucre, une tasse de farine de blé-d'Inde et une demi-tasse de farine de blé ; ajoutez à ce qui précède en brassant. Graissez les moules ou la lèche-frite et faites cuire.

AUTRE.—Une tasse de melasse, deux cuillerées à thé de soda, une demi-tasse de graisse autant de beurre, une tasse de lait sûr, une tasse de farine de blé-d'Inde.

GROS BISCUITS.

Prenez une douzaine d'œufs, trois quarterons de beurre, une chopine d'eau, une livre de sucre, de la graisse la grosseur d'un œuf ; mettez fondre le tout ensemble. Faites une pâte avec la farine préparée.

AUTRE.—Prenez une livre de farine, une de sucre, une de beurre, quatre œufs. Cannelle, raisin et amandes au goût ; avant de mettre les biscuits sur la tôle, roulez-les dans le sucre blanc.

AUTRE.—Prenez trois livres de beurre, un pot de lait, une livre de sucre, une chopine d'eau, un verre de *brandy*. Faites une pâte avec la farine préparée.

Biscuits courts.

Une pinte de lait, un quarteron de beurre, un peu de sel, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre mêlée à la farine. Faites une pâte pas trop dure.

Galettes au beurre.

Prenez deux œufs, une tasse de sucre, une de lait, une de beurre, quatre cuillerées à thé de poudre allemande mêlée avec la farine, du saindoux la grosseur d'un jaune d'œuf.

Faites cuire une heure à un feu assez ardent.

AUTRE.

Pour la pâte d'un pain de quatre livre, prenez six œufs, une demi-tasse de sucre blanc, une livre de beurre ; brassez le tout et jetez dans la pâte avec un verre de *brandy* et une cuillerée à thé de soda.

Galettes au beurre.

Prenez cinq œufs, deux tasses de sucre, cinq de farine, une de lait, une de beurre, cinq cuillerées de poudre allemande, de l'anis au goût, et de la farine pour durcir cette pâte.

AUTRE.

Prenez un quarteron de sucre, un quarteron de beurre, deux œufs, cinq cuillerées à thé de poudre allemande, un demiard de lait ; battez les œufs avec du sucre, et faites deux galettes avec cette préparation.

Galettes aux patates.

Faites cuire quatre patates, écrasez-les et passez-les dans une passoire, ajoutez trois œufs, une tasse de crême ou de lait, une tasse de sucre blanc, ajoutez de la farine préparée avec de la poudre allemande, faites une pâte dure, faites cuire dans la graisse, ou dans le fourneau.

Pate excellente pour tarte.

Mêlez ensemble deux livres de farine, une demi-livre de beurre, une cuillerée à table d'ammoniaque, une chopine de lait. Mettez cette pâte au froid, étendez-la bien mince. Cette préparation peut faire quatre tartes.

Croute de paté aux patates.

Des patates bien écrasées, trois œufs battus, deux cuillerées à table de farine.

Autre.—Une tasse de farine, une cuillerée à table de poudre allemande, la grosseur d'un œuf de beurre ; délayez avec du lait doux, ajoutez deux œufs et mettez sur les pâtés.

Croute de patés aux pommes.

Un peu plus d'une chopine de farine, de la graisse, la grosseur d'un œuf, un peu plus de beurre, une demi-cuillerée à table de poudre allemande ; délayez avec de l'eau ou du lait.

Tarte au citron.

Deux citrons, deux tasses de sucre, quatre œufs, la grosseur d'un œuf de beurre, râpez l'écorce et tranchez le citron, battez les jaunes d'œufs, mêlez-les avec le sucre et le citron ; brassez le tout ensemble et mettez-le dans les tartes. Quand elles seront cuites, vous battrez les blancs d'œufs avec du sucre et vous les jetterez dessus. Puis faites brunir.

Pain de savoie.

Pour une livre de sucre blanc, on prend seize œufs que l'on bat pendant une heure. Il est mieux de battre en neige quelques blancs d'œufs à part et les ajouter ensuite aux autres ; après avoir battu les œufs, on ajoute deux cuillerées de crême de tartre, et une de soda. On met ensuite dans les œufs battus une livre de farine, poignée par poignée, qu'on brasse avec une palette de bois, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Après avoir beurré les moules, on fait cuire par un feu modéré.

Pain de savoie au beurre.

On suit les mêmes directions que pour le précédent, seulement, on ajoute aux œufs battus, une demi-livre de beurre qui aura été défait, on bat le tout encore, jusqu'à ce qu'il soit bien

mêlé, on met dans les moules, et on fait cuire par un feu modéré.

Autre.

Trois œufs, trois quarts d'une tasse de sucre, deux cuillerées de crême, une demi-tasse de beurre défait, une cuillerée à thé de soda, une et demie de crême de tartre mêlée à la farine.

Autre.

Trois œufs, une demi-tasse de sucre, une tasse de lait sûr, une demi-tasse de beurre, une cuillerée à thé de soda et un peu de muscade.

Pain de Savoie à la Reine.

Une livre de beurre défait en crême, une livre de sucre mêlée au beurre, dix œufs brassés avec le beurre et le sucre, une livre de farine mise par cuillerées.

AUTRE.

Trois quarterons de beurre défait en crême, une douzaine d'œufs, dont vous

battez les blancs en neige et les jaunes avec une livre et demie de sucre blanc, un petit verre de *brandy* ou de vin blanc, et ajoutez la farine par petite quantité, comme dans les recettes précédentes.

Pain d'éponge.

Six œufs battus séparément, deux tasses de sucre, deux tasses de farine, deux cuillerées de crême de tartre, une cuillerée de soda échaudé avec du vinaigre, un verre à patte de vin blanc, essence de citron au goût. Mettez dans des moules et faites cuire.

AUTRE PAIN D'ÉPONGE

Neuf œufs, la pesanteur de cinq œufs de farine. Battez les blancs en neige et les jaunes avec le sucre. Mêlez le tout, et ajoutez la farine par cuillerée.

Le même gâteau peut se préparer, en réservant quatre blancs d'œufs battus en neige, qu'on ajoute à la pâte, après qu'elle est faite.

AUTRE.

Prenez six œufs, battez les blancs en neige, et les jaunes avec deux tasses de sucre blanc, mêlez ensemble. Mettez deux tasses de farine auxquelles vous mêlerez deux cuillerées à thé de crême de tartre, un verre à vin de *brandy* ou de vin blanc, essence de citron au goût. Au moment de faire cuire, mettez une demi-cuillerée de soda échaudé.

GATEAU D'ÉPONGE.

Une douzaine d'œufs, une livre de sucre, une livre de farine; battez les blancs en neige et les jaunes avec le sucre, et ajoutez les blancs. On peut aussi le faire autrement, en ajoutant une livre de beurre battu avecle sucre.

GATEAU ROULÉ.

Six jaunes d'œufs battus avec deux tasses de sucre; battez les blancs en

neige, trois cuillerées de poudre allemande mêlée à la farine.

Autre gateau roulé.

Mettez trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de farine, une tasse de sucre, deux cuillerées de poudre allemande, faites cuire. Quand ce mélange sera cuit, étendez des confitures dessus, puis vous le roulez aussi vite que possible, pendant que c'est chaud.

Gateau au café.

Trois œufs, une tasse de sucre, une de beurre fondu, une de melasse, une de café, une de raisin, deux de farine, deux cuillerées à thé de poudre allemande.

Gateau aux fruits.

Deux œufs, une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait, une demi-tasse de melasse, une demi-

livre de raisin, une tasse de corinthe, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre allemande, cannelle, clou, gingembre et muscade au goût.

Autre gateau aux fruits.

Prenez trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de melasse, raisin au goût, une tasse de corinthe, un peu de gingembre, de cannelle, clou, citron confit, écorce d'orange, un verre de *brandy*, deux cuillerées à thé de crême de tartre mêlée à une pinte de farine, une cuillerée à thé de soda échaudé que vous ajoutez à la pâte, quand elle est faite.

Gateau au Gingembre.

Une tasse de melasse, une de beurre, deux de sucre, une de lait sûr, quatre œufs, trois tasses de farine, deux cuillerèes de gingembre, une cuillérée à thé de soda, une de crême de tartre.

Gateau d'or.

Huit jaunes d'œufs, une tasse et demie de sucre, les trois quarts d'une tasse de beurre, deux tasses de farine, une demi-tasse de lait, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crême de tartre.

Gateau d'argent.

Huit blancs d'œufs, une demi-tasse de beurre, les trois quarts d'une tasse de lait, deux tasses et demie de farine, une cuillerée à thé de soda, une de crême de tartre, essence au goût.

AUTRE.

Un œuf battu, le blanc et le jaune séparément, deux cuillerées de beurre fondu, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, une de sucre, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre.

Autre gateau d'argent.

Un œuf, une tasse de sucre, deux onces de beurre, une tasse de lait, quatre cuillerées à thé de poudre allemande, deux tasses de farine.

Gateau des rois.

Prenez une demi-livre de farine, une demi-livre de sucre, battez cela avec une demi-livre de beurre frais, jusqu'à ce que ce mélange devienne comme du pain émietté ; ajoutez une cuillerée de vin blanc, cinq œufs battus séparément, quatre onces de corinthe, mêlez bien le tout ensemble. On peut aussi mettre des amandes pilées, et une cuillerée à thé d'ammoniaque. Graissez les moules et faites cuire.

Gateau de mesure.

Prenez deux tasses de beurre, quatre de sucre, une cuillerée à thé de soda dans deux tasses de lait frais, deux

cuillerées à thé de crême de tartre. Brassez le beurre et le sucre ensemble pour en faire une crême ; ajoutez à cette crême les jaunes de cinq œufs ; battez les blancs en neige, et ajoutez-les aussi, puis le lait qui contient le soda, et en dernier lieu, la crême de tartre et dix tasses de farine. Mettez le tout dans un grand vase, ou partagez dans de petits. Faites cuire.

AUTRE.—Une livre et un quarteron de farine, une livre de sucre, trois quarterons de beurre, cinq œufs, un quarteron de corinthe, une petite tasse de lait, une demi-cuillerée à thé de soda, épices brunes. Une cuillerée fait un gâteau. Faites cuire dans un fourneau très-chaud.

AUTRE.—Une livre de beurre et une livre de sucre battus en crême, dix œufs bien battus, un demi-verre à pied de *brandy*, une demi-muscade râpée, un

peu d'essence de citron ou de vanille, une livre et demie de farine. Mettez dans un moule, et faites cuire durant une heure.

Gateau Joyeux.

Une pinte de farine de blé-d'Inde, une chopine de farine de blé, échaudée et refroidie, une petite cuillerée de soda, deux cuillerées de crême de tartre, un peu de lait, du sel, faites une pâte à crêpe, et faites cuire dans la graisse comme des beignets.

GATEAU DE MARIE.

Une pinte de farine, une demi-tasse de beurre, une cuillerée à table de poudre allemande; mêlez avec de l'eau pour que ce soit presqu'aussi épais que la pâte pour tartes. Faites cuire dans un plat.

Gateau pour le thé.

Une chopine de lait caillé, une cuillerée de soda, un morceau de beurre

de la grosseur d'un œuf, assez de farine pour en faire une pâte.

Gateau d'éponge.

Neuf œufs, aussi pesant de sucre, et moitié de farine.

On fait les doigts de dames, les tartes à la fayette et les rôles avec cette même pâte.

Gateau marbré brun.

Pâte brune.

Une tasse de melasse, une cuillerée à thé de soda, une demi-tasse de beurre, une de cassonade, une de lait doux, une cuillerée à table de cannelle, une de clous de giroffle, une cuillerée à dessert de gingembre, un peu de muscade. La pâte doit être épaisse comme celle du pain de savoie, et le feu modéré.

Pâte blanche.

Quatre blancs d'œufs, une demi-tasse de beurre, une de sucre blanc, une

demi-tasse de lait, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre.

Pâte jaune.

Quatre jaunes d'œufs, le quart d'une tasse de beurre, une demi-tasse de cassonade, une demi-tasse de lait, trois cuillerées de crême, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crême de tartre, essence de citron.

Les pâtes étant préparées, vous les mettez dans les moules par cuillerée, ayant soin de les disposer de manière à faire une pâte marbrée.

Autre Gateau marbré.

Pâte blanche.

Cinq blancs d'œufs battus avec deux tasses de sucre blanc, une tasse de lait, une de beurre défait, une cuillerée à thé de soda dissout dans le lait, un peu de vinaigre, quatre cuillerées de poudre allemande mêlées à quatre tasses de farine.

Pâte brune.

Cinq jaunes d'œufs battus avec une tasse de sucre brun, une tasse de lait, une de melasse, une cuillerée à thé de soda dissout dans le lait, un peu de vinaigre, quatre cuillerées de poudre allemande mêlées à quatre tasses de farine. Même procédé que le précédent.

GATEAU BRILLANT.

Deux œufs, deux tasses de sucre,deux cuillerées à table de beurre, deux tasses de lait, quatre tasses de farine, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crême de tartre. Lorsqu'il est cuit, on doit le couper, mettre des confitures entre, le couvrir de crême fouettée et saupoudrer du sucre rose dessus. On doit garnir ce plat avec des fleurs.

AUTRE.—Prenez un petit gâteau d'éponge,ôtez le milieu, mettez-le dans le moule, et remplissez-le de custard, ou de crême à la gélatine.

Autre Gateau.

Une livre de sucre, une de beurre, une de farine, dix œufs. Faites cuire dans une lèchefrite, coupez en deux et mettez de la gelée.

Président.

Prenez un morceau de pâte feuilletée, étendez mince, beurrez-en la moitié de confitures et repliez votre pâte ; coupez par petits carrés et donnez deux coups de coupe-pâte au milieu; mouillez avec une plume, saupoudrez de sucre blanc et faites cuire.

Tarte a la fayette.

Quatre œufs bien battus, deux tasses de sucre, les trois quart d'une tasse de beurre fondu, deux tasses de lait, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre mêlée à la farine.

Autre.— Quatre jaunes d'œufs, une

tasse de sucre, du beurre la grosseur d'un œuf, trois cuillerées à table de lait doux, deux cuillerées à thé et demie de poudre allemande. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

AUTRE.—Trois œufs bien battus avec une tasse de sucre, une tasse de farine, deux cuillerées à thé de poudre allemande, la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre fondu.

GAUFFRES.

Six jaunes d'œufs, une tasse de crême, deux livres de farine, du lait pour détremper un peu plus claire que pour la pâte à crêpe. Sucre et vin au goût.

AUTRE.

Pour deux livres de farine, prenez six œufs, trois livres de cassonade blanche, délayez le tout avec un peu d'eau et de lait, faites-en une pâte un peu plus épaisse que celle des crêpes, met-

tez de l'anis au goût. Ils seront plus doux, si, au lieu d'anis, vous mettez de la muscade et de la cannelle. Pour préparer le moule, frottez-le d'huile d'olive des deux côtés, pendant quatre minutes; après l'avoir bien essuyé, on y dépose la pâte, et on fait cuire par un feu modéré.

Macarons.

Une demi-livre d'amandes piquées bien écrasées, trois quarterons de sucre en poudre, deux blancs d'œufs non battus, et faites-en des boulettes de la grosseur d'un jaune d'œuf. Faites cuire à un petit feu.

Méringues.

Cinq blancs d'œufs fouettés en neige, une demi-livre de farine de sucre, mettez sur du papier par cuillerée, faites cuire à très-petit feu.

Autres Méringues.

Prenez cinq blancs d'œufs battus en neige, mêlez avec une livre et demie de

sucre blanc, mettez cette pâte par cuillerée sur un papier huilé, et faites cuire à très-petit feu.

Pate de sucre blanc pour garnir pains de Savoie et biscuits.

Une livre de sucre blanc granulé, mettez dans une poèle avec un demiard d'eau, faites bouillir pour faire un sirop épais, laissez refroidir, brassez jusqu'à ce qu'il soit bien blanc ; si la pâte n'est pas assez épaisse, on peut ajouter de la fleur de sucre blanc.

Manière de blanchir les pains de Savoie et les gateaux.

Prenez de la farine de sucre blanc, battez avec des blancs d'œufs, jusqu'à ce que le tout soit en pâte. Pour trois blancs d'œufs, mettez une demi-cuillerée à thé de crême de tartre, ou bien la

grosseur d'une fêve d'acide tartarique.

Beignes.

Une douzaine d'œufs battus séparément, une livre et demie de sucre, une livre et un quarteron de beurre défait en crême, outre cela un demiard de crême, trois cuillerées à thé de soda et quatre de crême de tartre mêlées dans la farine.

Autre.— Prenez quatre œufs, un demiard de lait, une demi-livre de beurre, (faites chauffer le beurre et le lait un peu plus que tiède,) une chopine de crême, un verre de *whisky* ou *brandy*. Lorsque la pâte sera un peu plus épaisse que pour des crêpes, vous échauderez une bonne cuillerée de soda que vous mettrez dans la pâte. Laissez lever environ une demi-heure, pétrissez-la de nouveau, roulez et faites cuire dans la graisse.

Autre.—Prenez une cuillerée de soda dissout dans une tasse de lait, une livre de beurre, une de sucre, quatre œufs bien battus, une livre et demie de farine; ensuite roulez la pâte, coupez-la et faites cuire. Cette même recette fait de très-bons biscuits.

Autres Beignes.

Prenez douze œufs, une livre de beurre, une de sucre fondu dans deux petits verres d'eau chaude, battez-les avec le sucre et le beurre, ajoutez un verre de *brandy*, du soda et de la crême de tartre; laissez lever la pâte environ deux heures.

Autre.—Prenez six œufs, une tasse de beurre, une de sucre, une de lait, une cuillerée de soda, de la farine pour une pâte pas trop dure.

BEIGNES ÉCONOMIQUES.

Prenez une tasse de sucre, deux œufs bien battus, une tasse de lait doux,

une cuillerée à thé de soda ébouillanté, un peu de beurre dans la farine, muscade et sel au goût.

Beignes a la canadienne.

Une livre de farine, deux cuillerées de poudre allemande, une douzaine d'œufs battus avec une livre de sucre, deux tasses de crême ou de lait, ou encore une tasse d'eau. Ne pas rendre la pâte trop dure, et la laisser bien lever.

Autre —Prenez une douzaine dœufs, une livre de beurre, une livre et demie de sucre, une pinte de lait ; ajoutez à cela, une cuillerée à thé de soda, et deux de crême de tartre mêlées à la farine.

Beignes a la portugaise.

Six œufs battus séparément, une tasse de beurre défait, une demi-tasse d'eau, deux tasses de sucre blanc, une cuillerée à thé de soda, une et demie de crême de tartre mêlée à la farine.

AUTRE.—Trois œufs, une tasse et demie de sucre, une de beurre défait, une tasse et demie de lait doux, cinq cuillerées à thé de poudre allemande mêlées à la farine.

AUTRE—Quatre œufs, trois tasses de sucre, une tasse de lait, une demi-tasse de beurre, une demi-cuillerée de soda, une de crême de tartre mêlée à la farine.

BEIGNES ORDINAIRES.

Prenez neuf cuillerées de crême, neuf cuillerées de sucre, trois œufs, une muscade râpée, une cuillerée de poudre allemande, du sel, un peu de suif dans la graisse pour les faire cuire.

Le suif donne une belle couleur aux beignes.

BEIGNES AUX PATATES.

Prenez huit ou dix patates bien cuites, écrasez-les en farine, délayez-les avec du lait, et ajoutez quatre œufs ; mettez en-

suite un peu de farine pour lier la pâte, poivre, sel au goût. Faites cuire dans du beurre bien chaud; quand ils seront retirés du feu, saupoudrez avec du sucre et servez-les bien chauds.

Crêpes communes.

Faites une pâte légère, composée d'œufs, farine, lait et sel, vous ferez cuire dans une petite poèle avec graisse ou beurre chaud. Si les œufs sont rares, vous pouvez les remplacer avec de la neige, ou bière d'épinette, et un peu de lait.

Crêpes au lard.

Prenez trois cuillerées de farine que vous délayez avec du lait, trois œufs. Faites rôtir deux grillades de lard que vous coupez ensuite par petits morceaux. Versez daus la poêle, quand la graisse est bien bouillante. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

CHAPITRE NEUVIÈME.

DES CONFITURES, GELÉES ET CRÊMES.

AVIS.—Les confitures, gelées ou autres, et les sirops, doivent être cuits dans des casseroles de cuivre bien écurées. Il faut éviter toutefois de les laisser froidir dedans, de peur qu'ils ne prennent le goût du métal : observez ce procédé pour la préparation des liqueurs et des marinades.

CONFITURES AUX POMMES GRISES.

Après avoir pelé les pommes, pesez autant de sucre que vous aurez pesant de pommes ; couvrez les pommes d'eau et faites-les bouillir environ vingt minutes ; les ayant retirées, jetez le sucre dans le jus, et faites boullir en sirop, en

écumant ; ensuite mettez les pommes avec le sirop sur un feu modéré, remuez-les avec précaution pendant la cuisson ; ajoutez quelques clous de giroffle, ou de l'écorce d'orange, si vous l'aimez.

Confitures aux poires.

Pelez les poires et jetez-les à mesure dans l'eau acidulée. Préparez un sirop avec la même pesanteur de sucre que de fruits. Pendant qu'il bout, mettez-y les poires ; laissez bouillir et écumez Quand elles sont cuites, retirez-les avec précaution, et laissez bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais, versez-le ensuite sur les poires, laissez refroidir, et couvrez comme il est dit ci-après.

Confitures aux pêches.

Prenez-les pas trop mûres, échaudez-les avant de les peler, enlevez les noyaux.

Confitures aux Fraises et aux Framboises.

Pilez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises épurées, saupoudrez le sucre sur les fraises par lits; laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en remuant la casserole, écumez avec précaution, retirez-les quand vous jugerez que le sirop est assez épais.

Confitures aux pommes sèches.

Les pommes sèchées ne s'emploient pas ordinairement pour les confitures. On les fait cuire avec sucre au goût, après les avoir mises dans l'eau pendant une nuit.

Grappes de raisin ou de gadelles.

Prenez de belles grappes de gadelles ou de raisin vert ; ayant préparé un sirop que vous ferez presque cuire sur

le feu, trempez chaque grappe dans ce sirop, pendant une minute, retirez-la et mettez-la dans du sucre pilé, recommencez ce procédé plusieurs fois, jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

Confitures aux atocats.

Livre pour livre avec un peu d'eau ; faites cuire pendant une heure.

Confitures aux groseilles.

Livre pour livre, mettez de l'eau pour faire fondre le sucre, et jetez les groseilles dans le sirop ; faites cuire en remuant la casserole, pendant plus d'une heure.

Confitures aux prunes rouges ordinaires.

Comme les groseilles.

Confitures aux citrouilles.

Il y en a qui cuisent en marmelade,

d'autres par gros morceaux telles que les croches, coupées, que l'on fait sècher une nuit. On fait un sirop épais avec du sucre blanc dans lequel on jette la citrouille coupée par morceaux carrés. On ajoute un citron tranché, ou de l'écorce de citron. Si l'on se sert de melasse, on mettra livre de citrouille par chopine de melasse. Faites cuire doucement.

Confitures aux melons français ou minorques.

Prenez un melon pas trop mûr, coupez par morceaux, faites un sirop, coulez-le, jetez-y livre de melon pour livre de sucre, ajoutez un citron. Faites cuire en remuant la casserole.

Confitures aux grosses prunes blanches ou bleues.

Echaudez-les pour ôter la pelure; faites cuire comme les pêches.

Confitures aux cotons de rhubarbe.

Pelez, coupez par morceaux, échaudez, laissez égoutter dans une passoire, mettez au feu avec sucre, et faites cuire sans eau.

Remarques-—Toute confiture qu'on veut conserver doit se faire avec une livre de sucre par livre de fruits, observant d'y ajouter, citron, orange, etc, au goût. Environ dix jours après que les confitures sont mises en pots, il faut les couvrir. On taille des rondelles de papier fin, en ayant soin de laisser, sur un des points de la circonférence, une petite languette nécessaire pour retirer le papier, lorsqu'on veut servir la confiture. On met de l'eau-de vie dans une assiette, et on y trempe chaque rondelle, avant de la placer à la surface des confitures qu'on veut couvrir. Il

ne faut pas que le papier dépasse la confiture et s'étende sur le bord du pot. On couvre le pot entier avec un second papier, sur lequel on inscrit l'espèce de confiture, et l'année où elle a été faite. Il faut remplir entièrement les pots, parceque l'évaporation fait toujours perdre à la confiture une partie de son volume.

Croquettes de pommes.

Faites une pâte feuilletée, étendez-la bien mince et découpez-la en petits cercles ; sur une moitié de ces cercles, mettez un peu de marmelade de pommes ; repliez l'autre moitié pardessus, et pressez les bords de la pâte avec les doigts ; faites frire ces croquettes, couvrez-les de sucre pulvérisé, et servez.

Pommes méringuées.

Foncez un plat avec de la marmelade

de pommes, on peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en poudre et les disposer en rocher; battez ensuite des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et le reste d'un citron râpé; enduisez-en la marmelade pour la mettre au four; quand elle est bien colorée, saupoudrez-la de sucre grossièrement pulvérisé, et servez.

Conserves au sucre.

Une livre de sucre pour trois livres de fruits que vous avez dû peler. Enlevez les noyaux, et faites un sirop épais, lorsque les fruits ont beaucoup de jus. Faites bouillir un quart d'heure les fruits mûrs, un peu plus de temps, ceux qui ne le sont pas. Empressez-vous ensuite de les mettre dans des cannes que vous aurez mises d'avance dans l'eau chaude. Evitez les courants d'air, mettez les fruits et le sirop de manière à

remplir les cannes complètement; couvrez immédiatement.

Gelée de cerise.

Prenez six livres de belles cerises, bien saines et bien mûres, écrasez et pressez-les dans un sac de crin. Recueillez le jus dans une bassine, en y mêlant autant de livres de sucre que vous aurez extrait de demi-bouteilles de jus. Placez sur le feu et faites bouillir, écumez; observez si, en refroidissant, la liqueur se change en gelée; dans ce cas, retirez du feu, versez dans des pots que vous couvrirez ensuite.

Gelée au vin.

Prenez une once de gélatine, trois demiards d'eau, deux blancs d'œufs, un citron coupé en quatre, six clous de girofle, un bout de cannelle, trois quarterons de sucre blanc, placez le tout dans un vaisseau, sur un feu doux,

et remuez continuellement, avec une cuiller, jusqu'à ébullition ; alors retirez et versez dans un sac en flanelle (fait en tuque,) suspendez-le à la chaleur, et laissez couler sans presser. Ajoutez un demiard de *sherry*, et videz dans les moules que vous aurez eu soin de mouiller.

On peut aussi, et même avec plus d'avantage, faire la gelée au vin, en prenant une chopine de jus de pied de veau, ou de pattes de poules (*préparée tel qu'il est dit ci-après au Blanc-Mange,*) un demiard de vin, faites jeter un bouillon, sucrez, et ajoutez des essences au goût.

Gelée de pomme.

Prenez des pommes fameuses, ou des reinettes, ôtez la pelure, couvrez-les d'eau et faites-les cuire en marmelade ; coulez dans un linge. Pour une pinte de jus, mettez une livre de sucre et faites

bouillir promptement jusqu'à ce que la gelée paraisse cuite (ce que l'on reconnait en faisant froidir ou lorsque la surface plisse.) Il ne faut pas oublier d'enlever l'écume pendant l'ébullition.

Gelée de gadelle, frameboise et groseille.

Pressez les fruits, mettez une livre de sucre pour une pinte de jus, et faites bouillir comme pour la gelée de pomme.

Gelée de gadelle ou de groseille a froid.

Exprimez le jus de quatre livres de groseilles, mêlez-y cinq livres de sucre en poudre, remuez et exposez au soleil dans des pots évasés ; le jour même la gelée est faite.

Gelée de corne de chevreuil.

Prenez deux onces de corne de chevreuil, cinq gallons d'eau, et faites reduire à une chopine; coulez, sucrez et

mettez du vin ou des essences au goût; remettez sur le feu, et ajoutez une demi-once de gélatine ou de mousse d'Irlande ; faites chauffer jusqu'à solution complète, coulez et mettez dans des moules.

GELÉE DE PAIN.

Faites rôtir des tranches de pain, ôtez la croûte, couvrez-les, d'eau tiède, faites bouillir jusqu'à ce que le jus en versant un peu sur une assiette,devienne en gelée par le refroidissement; sucrez, coulez et ajoutez des écorces de citrons ou des essences au goût. On emploie généralement cette gelée chaude.

GELÉE DE PIED DE BŒUF.

Faites bouillir un pied de bœuf, jusqu'à ce que ce soit assez fort pour faire une gelée très-forte, coulez. Pour une chopine de jus, mettez un demiard de vin, sucre, jus de citron, ou essences

au goût: un ou deux blancs d'œufs fouettés, faites jeter un bouillon, écumez, coulez dans un linge épais, et faites froidir dans des moules.

Gelée de poulet.

Coupez le poulet en petits morceaux et broyez les os, opérez comme pour le thé de bœuf ; faites bouillir trois heures ; coulez, pressez et assaisonnez au goût, ou suivant le désir du malade; au lieu de sel et de poivre, mettez du sucre, des essences, du vin.

Gelée de biscuit.

Faites bouillir quatre onces de biscuits au sucre blanc commun, dans deux pintes d'eau, réduisez à une pinte, coulez et faites réduire à une chopine sur un feu doux ; ajoutez une livre de sucre blanc, une roquille de vin rouge, de la cannelle et de la muscade au goût.

Gelée de riz.

Prenez un quarteron de riz, une demi-livre de sucre blanc, quatre ou cinq pommes fameuses ou sucrées et une pinte d'eau ; faites bouillir jusqu'à ce que le jus forme une gelée par le refroidissement ; coulez et ajoutez du vin ou des essences au goût.

Manière de faire le lait d'amande pour les malades.

Échaudez un quarteron d'amandes ; pilez-les dans un mortier ; jetez dessus un demiard d'eau bouillante. Laissez quelques instants sur le poèle. Coulez, et ajoutez du sucre au goût.

Blanc-mange.

Faites consommer quatre pieds de veau avec assez d'eau pour qu'il reste deux pintes de jus, coulez, enlevez l'huile qui se forme, mettez une pinte

de lait et même plus si la gelée est très-forte, sucre et essences au goût.

Crême jaune.

Prenez quatre jaunes d'œufs, battez-les avec du sucre blanc, ajoutez une chopine de lait, brassez le tout ; placez le vaisseau au-dessus de l'eau bouillante pour le faire prendre, ajoutez de l'amande amère ou un peu d'essence. Brassez continuellement.

Crême blanche.

On la fait comme la crême jaune, excepté que l'on n'emploie que le blanc des œufs , on les bat en neige, et on y ajoute un dessus de crême.

Autre. —Faites bouillir des écorces de citron dans trois chopines de lait que vous laisserez reduire de moitié. Battez cinq jaunes d'œufs que vous ferez prendre avec du lait, battez cinq blancs en neige avec un peu de sucre ; faites prendre dans le fourneau.

Crême de riz.

Prenez trois grandes cuillerées de riz, une pinte d'eau ou de lait, dix amandes douces, cinq ou huit amandes amères, sucre, cannelle, muscade au goût. Faites réduire à une chopine, coulez et pressez. On la prend chaude.

Crême au chocolat.

Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre ; mettez-y un peu de sucre, et mêlez-le avec crême, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de lait ou crême ; ajoutez un grain de sel ; passez cette crême dans une passoire, et faites-la prendre au bain-marie.

Crême fouettée aux pommes.

Prenez trois pommes fameuses ou autres. Faites-les cuire dans un peu d'eau,

après les avoir pelées et enlevé les cœurs. Laissez refroidir et écrasez-les bien ; ajoutez un blanc d'œuf et une tasse de sucre blanc. Fouettez ensuite pendant trois quarts d'heure et mettez dans des verres.

Charlotte russe.

Prenez six œufs, battez les jaunes avec une tasse de sucre blanc pilé ; faites bouillir trois chopines de lait ; lorsque le lait aura bouilli, versez-le sur les œufs en brassant. Faites prendre comme une crême jaune, versez-la dans un plat creux, et laissez-la refroidir, ayant soin de la brasser de temps en temps pour qu'elle n'épaississe pas trop. Faites dissoudre une once et demie de gélatine dans un peu d'eau, et ajoutez-la à la crême jaune, lorsqu'elle est à peu près froide, en la brassant pour l'empêcher de tourner. Battez ensuite les blancs d'œufs avec une tasse de sucre, et trois demiards de crême.

Quand elle sera bien fouettée, mêlez-la à la crême jaune, en les brassant bien ensemble, et mettez de la vanille au goût. Vous aurez eu soin de foncer et garnir le dedans d'un moule, avec des doigts de dames, avant d'y verser la crême. Laissez-la prendre, et quand elle sera prise, si vous avez de la difficulté à la retirer, appliquez un linge chaud autour du moule quelques minutes. Pour réussir à garnir le moule, préparez vos biscuits de telle façon qu'il ne laissent pas d'espace entr'eux. Vous pourrez vous servir avantageusement des miettes de biscuits pour remplir les vides. Servez-vous d'un moule uni.

BAGATELLE.

Prenez des morceaux de pain de savoie, trempez-les dans le *brandy*; mettez dans un plat ou vase en cristal, un rang de ces morceaux de pain de savoie, un rang de confitures. Faites une

ajoutez ensuite de la crême douce battue avec un jaune d'œuf.

Sucre a la crême.

Faites bouillir deux tasses de sucre dans un peu d'eau; lorsqu'il est en tire on met une tasse de crême douce. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, ce qui se reconnaît facilement en le mettant dans l'eau froide. Retirez-le du feu, en brassant, jusqu'à ce qu'il soit en grains.

Gélatine.

Prenez deux onces de gélatine que vous faites tremper dans l'eau froide, un peu moins d'une pinte d'eau ou de lait bouillant ; faites chauffer jusqu'à solution complète ; retirez du feu, ajoutez du sucre, des essences au goût et faites refroidir dans des moules.

On fait de très-beaux plats de gelée de différentes couleurs et de différents goûts, en mettant dans un plat un lit

de gélatine à l'eau, un second de gélatine au lait, dans laquelle on ajoute quelques jaunes d'œufs quand on la retire du feu, puis un troisième de gélatine au lait sans œufs. Il faut laisser prendre chaque lit de gelée avant d'ajouter le suivant, puis celui-ci doit-être froid sans être gelé, pour ne pas se mêler avec l'autre lit, ainsi de suite jusqu'à la fin. Pour varier le goût avec la couleur, on met des essences différentes dans chaque lit.

L'on peut faire des gélatines avec fraises, frambroises, groseilles, gadelles, rhubarbe, cerises de France, en procédant exactement comme pour la première, mettant les fruits dans l'eau bouillante et les faisant bouillir un quart d'heure ; puis les couler dans un linge, sans mettre d'essences: les fruits portent leur essence.

Gelée de mousse d'Irlande.

Faites bouillir jusqu'à parfaite solution, une once de mousse d'Irlande dans une chopine d'eau, de lait ou de chocolat (ces deux derniers liquides font une gelée très-agréable,) sucrez au goût, et pour rendre la gelée plus agréable, vous pouvez ajouter soit des écorces d'orange ou de citron, des essences, du vin ou des pommes. Quand on met des pommes, on les fait bouillir en même temps que la mousse.

Pour avoir une gelée assez claire pour servir de breuvage, on ne met qu'une demi-once de mousse pour une chopine de liquide. Il faut observer de mettre tremper la mousse une heure ou deux avant de la faire bouillir.

Mousse d'orange.

Mettez les trois quarts d'un paquet de gélatine dans les trois quarts d'un

verre d'eau, le jus de deux oranges et d'un citron,(ce qui donnera à peu près les trois quarts d'un verre.)Faites bouillir le reste du citron dans un verre d'eau, puis retirez-le et ajoutez une demi-livre de sucre blanc, la gélatine, le jus d'orange et de citron ; mêlez, coulez dans un sac de flanelle, battez pendant une heure et mettez dans un moule sur la glace.

Gelée d'amande.

Prenez une once d'amandes douces, dix à douze amandes amères, deux onces de sucre blanc, un demiard d'eau. Broyez les amandes et le sucre dans un mortier jusqu'à ce que le tout forme une pâte ; ajoutez l'eau graduellement en brassant, coulez. Faites ensuite fondre une once de gélatine dans un demiard d'eau, mêlez le tout, et ajoutez du sucre si besoin est, et des essences au goût.

Autre gélatine commune.

Faites refroidir du blanc-mange dans des cocotiers, prenez la moitié d'une boite de gélatine, faites-la dissoudre et mettez un peu moins qu'une chopine d'eau bouillante ; sucrez et mettez un peu d'eau de safran, faites refroidir dans un plat, coupez-la la grosseur d'une paille et entourez les œufs. On la sert avec une sauce à la crême.

Moule de gelée.

Pommes pelées, plantez dans chaque pomme des clous de girofle, faites-les cuire dans un sirop clair ; quand elles sont cuites et retirées du sirop, mettez dans ce sirop une demi-tasse de sagou; quand il sera cuit, laissez refroidir, et le versez sur les pommes ; lorsque la gelée sera prise, couvrez-la de crême fouettée.

Arrowroot.

Délayez en consistance de pâte à pain de savoie une grande cuillerée d'arrowroot dans de l'eau froide. Après un quart d'heure de repos, ajoutez une chopine d'eau ou de lait bouillant, ayant soin de verser doucement et de brasser continuellement ; faites bouillir cinq à six minutes, ajoutez du sucre et des essences au goût. Lorsque, pour donner un bon goût, on aime à mettre de la cannelle, des écorces d'orange, des amandes amères, des pommes ou autre chose de ce genre, on fait bouillir ces substances avec l'eau ou le lait et on coule avant de le verser sur l'arrowroot délayée.

Ainsi préparée, l'arrowroot a la consistance de la bouillie ordinaire ; pour la faire en gelée, on met trois grandes cuillerées pour une chopine d'eau ou de lait.

Sagou.

Prenez deux grandes cuillerées de sagou; après l'avoir lavé, faites-le bouillir dans une pinte d'eau ou de lait jusqu'à ce qu'il soit fondu ou que les graines deviennent brillantes ; sucrez au goût. On peut mettre du vin, de la cannelle et des essences.

La gelée de sagou est préparée de la même manière, excepté qu'il faut mettre assez de sagou pour donner la consistance d'une gelée, le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit fondu et le couler dans un linge.

Tapioca.

Prenez deux grandes cuillerées de tapioca, laissez tremper six à huit heures dans un peu d'eau froide ; faites bouillir dans une chopine d'eau ou de lait, jusqu'à parfaite solution, sucrez et ajoutez cannelle, muscade, vin ou *brandy*

au goût. Quand on le fait au lait on ne doit pas mettre de vin.

Gruau.

Délayez deux cuillerées à table de farine d'avoine dans une demi-tasse d'eau froide ; versez ensuite dessus trois demiards d'eau bouillante, en brassant, coulez dans un linge fin, puis faites bouillir un quart d'heure en brassant de temps en temps, et sucrez au goût.

On peut le faire au lait et y ajouter des pommes selon le goût des malades.

Gruau au vin.

Battez un œuf avec un verre à vin de *sherry*, et versez sur un demiard de gruau chaud ; ajoutez sucre et muscade au goût.

Essence ou thé de bœuf.

Prenez du bœuf de bonne qualité, ôtez la graisse, coupez-le par petits

morceaux comme pour la fricassée et remplissez-en une grosse bouteille, moins deux ou trois doigts, bouchez-la bien, placez-la dans un chaudron d'eau froide, puis faites bouillir deux ou trois heures ou jusqu'à ce que la viande devienne blanchâtre ; retirez du feu, coulez, pressez et assaisonnez au goût.

Un vase quelconque fermant hermétiquement peut remplacer la bouteille.

EAU PANÉE.

Prenez deux ou trois tranches de pain ou des croûtes, faites-les rôtir sans les brûler ; versez dessus une ou deux pintes d'eau bouillante ; coulez et sucrez au goût.

EAU DE RIZ.

Prenez deux onces de riz, deux pintes d'eau ; faites bouillir une heure et demie avec de la cannelle et de la muscade ; coulez et sucrez au goût.

Eau ou thé de son.

Prenez une chopine de son, trois pintes d'eau ; faites réduire à une pinte ; coulez et sucrez avec du sucre, du miel ou de la melasse.

Limonade.

La limonade se fait en versant une pinte d'eau bouillante ou froide sur deux ou trois citrons coupés, que l'on presse pour avoir tout le jus. On laisse tremper et on sucre au goût. Faite à l'eau chaude, elle prend le nom de limonade cuite ; elle est moins agréable au goût, mais moins malfaisante pour les malades.

Chocolat.

Délayez dans un peu de lait ou d'eau froide, une grande cuillerée de chocolat, puis versez dessus en brassant, une chopine ou plus ou moins de lait selon la force que vous voulez avoir, faites

bouillir cinq à huit minutes. On peut remplacer le lait par l'eau, pour ceux qui le préfèrent.

Café au lait.

Prenez une grande cuillerée de bon café, une chopine de lait; faites bouillir quinze ou vingt minutes. Pour n'avoir pas à le clarifier, on enveloppe le café dans un sac ou on le clarifie avec des écailles d'œufs.

La meilleure manière de faire du bon café, est d'employer la cafetière à filtrer, en versant de l'eau bouillante sur la poudre et laisser filtrer; il doit être servi bien chaud.

CHAPITRE DIXIEME.

DES ŒUFS.

Les œufs fournissent à la cuisine une de ses plus grandes ressources. Cet excellent aliment, qui convient à tous les estomacs, à toutes les fortunes, entre dans la préparation de presque toutes les pâtisseries et dans une infinité d'autres mets. Les œufs ont, en outre, le très-grand mérite d'être à peu près partout et en tout temps abondants et d'un prix modéré. Après la viande, c'est l'aliment le plus nutritif; de plus, il faut très-peu de temps pour cuire les œufs, et ils se prêtent à une foule d'assaisonnements.

Pour s'assurer si un œuf est frais, on l'entoure de chaque côté avec les mains et on présente devant une lumière la partie qui n'est pas couverte; s'il est

bien transparent, on est certain qu'il est frais ; s'il paraît piqueté, c'est qu'il est pondu depuis un certain temps; s 'il présente une tache qui tient à la coquille, ou qu'il soit terne, c'est qu'il est gâté.

Omelette battue.

Battez le blanc et le jaune des œufs avec poivre, sel ; hachez de la ciboule bien fin, mettez-y un peu de lait, jetez le tout dans du saindoux ou beurre chaud, soulevez de temps à autre avec un couteau, pour ne pas laisser coller au fond de la poèle.

Œufs a la coque.

Mettez de l'eau dans une casserole, et exposez les œufs au feu lorsque l'eau sera en pleine ébullition ; plongez-les bien frais ; laissez-les deux minutes, retirez le vase du feu et laissez les œufs encore une minute ; retirez-les de l'eau, et ils seront cuits à point pour manger à la coque. Servez-les recouverts d'une serviette.

Œufs mollets.

Plongez les œufs dans l'eau bouillante ; laissez cinq minutes ; retirez-les et passez-les vivement, dans l'eau fraîche ; enlevez délicatement la coquille, le blanc sera cuit, la flexibilité du blanc sous vos doigts vous fera connaître que le jaune est liquide. Servez-les entiers sur toutes espèces de sauces.

Œufs au miroir.

Garnissez de beurre un plat qui aille au feu : posez-le sur un feu doux ; lorsque le beurre commence à fondre, cassez adroitement les œufs que vous versez sur le beurre. Salez, poivrez et servez avant que le blanc soit entièrement pris.

Omelette souffée.
(*Entremets sucrés.*)

Pour six personnes, cinq œufs que vous cassez en mettant les blancs

dans un plat, les jaunes dans un autre. Mêlez les jaunes avec cinq cuillerées de sucre en poudre, une petite bande longue comme le doigt de zeste de citron haché fin ou un peu de vanille en poudre, mêlez et battez bien. Battez les blancs en neige très-dure. Mêlez promptement blancs et jaunes ; versez dans un plat mince allant au feu, dans lequel vous aurez fait fondre gros comme une noisette de beurre, mettez au fourneau bien chaud huit à dix minutes. Servez saupoudrée de sucre en poudre.

Cet entremet est l'un des plus délicats et des moins coûteux de la cuisine bourgeoise ; seulement il faut qu'il soit fait avec beaucoup de soin et doit être s rvi avec célérité, car il ne peut attendre, il retombe....

On peut mettre plus de blancs d'œufs que de jaunes, sans que l'omelette perde de sa délicatasse ; cela per-

met de faire cuire l'omelette dans un plat complètement plat,les blancs se soutenant davantage que les jaunes.

ŒUFS A LA TRIPE.

Faites durcir les œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, mettez-les dans du lait chaud, avec poivre, sel et beurre ; délayez un peu de *corn-starch* que vous ajoutez quand le lait bout ; jetez-y, en les retirant, deux jaunes d'œufs battus avec de la crême.

ŒUFS EN SALADE.

Ayant fait durcir les œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, jetez dessus poivre et sel. Faites une sauce au beurre avec farine, y ajoutant quelques gouttes de vinaigre, en brassant,

ŒUFS AU LAIT.

Battez six œufs avec du sucre au goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-le doucement sur les œufs, en brassant ;

mettez ensuite le plat à petit feu, ou que vos tasses pleines ou votre plat, soient mis dans l'eau chaude, et aussitôt qu'ils seront pris, retirez-les.

Œufs a la neige.

Mettez dans une casserole peu profonde une pinte de lait, vous ajouterez un morceau de cannelle ; faites bouillir Cassez six œufs, séparez les blancs, battez-les en neige très-ferme, et ajoutez-y deux cuillerées de sucre en poudre ; mêlez. Prenez avec une cuiller un morceau de cette neige que vous placez sur le lait bouillant ; en y introduisant la cuiller, la neige s'en détache aussitôt. Procédez de même, jusqu'à ce que la surface du lait soit garnie de gros flocons. Alors, tournez le premier sans dessus dessous, pour qu'il cuise également des deux côtés ; faites de même, successivement, pour les autres. Ne laissez cuire qu'un instant, retirez

de la casserole, avec une écumoire, les œufs en neige cuits, rangez-les dans un plat, délayez alors les jaunes, peu à peu, avec quelques cuillerées de même lait, et versez le tout dans la casserole ; tournez pour faire prendre, sans laisser bouillir. Lorsque le liquide est pris, enlevez la cannelle ; versez, avec adresse, la crême sous les blancs d'œufs ; ils se soulèvent et surnagent. C'est un plat d'un aspect très-agréable, peu coûteux et excellent.

On peut mettre la gelée ou des confitures sur les blancs.

CHAPITRE ONZIÈME.

DES LÉGUMES.

Fèves au beurre.— Prenez-les bien jeunes, ôtez-en les fils. Faites-les cuire dans l'eau avec sel et poivre ; quand elles seront bien cuites, cassez-les si elles ne l'ont pas été auparavant : ôtez l'eau et assaisonnez en y ajoutant un morceau de beurre.

Betteraves.—Lavez-les avec précaution afin de n'en rien couper, faites-les cuire dans l'eau ; ôtez la pelure, tranchez-les, mettez-les dans du bon vinaigre, vous pouvez y mettre un peu de sucre au goût

Navets.—On les écrase après les avoir fait bouillir, y ajoutant, poivre, sel, beurre et un peu de vinaigre. Mettez dans un plat à légumes, et servez, ordinairement, avec du mouton.

Panets.—On les fait bouillir, puis on les tranche pour les faire rôtir dans la poèle avec saindoux ou beurre, sel et poivre. On peut aussi les écraser comme les navets.

Les carottes, les navets, les poireaux et panets se cuisent dans les différentes soupes.

Céleri.— Il se mange ordinairement en salade, avec épices et vinaigre.

Salade au céleri. Pilez choux et céleri, parties égales, ensuite des oignons à peu près le tiers; quand le tout est préparé, ajoutez clou moulu, moutarde, poivre rouge, sel et poivre au goût ; ajoutez le vinaigre adouci par un peu d'eau, mettez un peu de sucre et faites chauffer le tout pour amolir le chou et le céleri.

Choux-fleurs.—Ils se cuisent avec lard que l'on sert comme bouilli, avec carottes, navets et sauce au beurre.

On peut aussi servir le chou-fleur

dans un plat à légumes en le couvrant d'une sauce au beurre.

Epinards au lait.— Après les avoir lavés, faites cuire dans l'eau bouillante ; mettez-les égouter dans une passoire, hachez-les et mettez dans une casserole avec poivre, sel et morceau de beurre, passez-les dans un fourneau vif. Entourez le plat de croutons au beurre.

Petits pois verts—On les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, on ôte l'eau, et on ajoute un morceau de beurre avec poivre et sel. On peut aussi les mettre dans une sauce blanche, ou avec du vinaigre au goût.

Pois goulus verts.— On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la gousse, lorsqu'ils sont tendres. Préparez-les comme les précédents.

Pommes de terre. On les prépare de différentes manières. On peut les mettre en sauce blanche, brune, rôties avec graisse ou beurre, en grillades écrasées

avec de la crême, rôties avec la pelure. On s'en sert encore pour garnir tels plats auxquels elles puissent convenir ; pour cela on a soin de les prendre petites et bien rondes ; après les avoir pelées, on les fait cuire dans du jus maigre ou gras, et on les place autour du plat.

Salsifis. Ces deux sortes de racines, qui sont, l'une blanche et l'autre noire, se préparent et se servent absolument comme suit:

Salsifis à la sauce. Grattez-les et jetez-les dans de l'eau froide mêlée d'un peu de vinaigre, pour les empêcher de rougir : coupez-les à la longueur convenable; et faites-les cuire à grande eau bouillante et salée. Préparez une sauce blanche à l'eau, ou, ce qui vaut mieux, au lait, ou une sauce de tomates: versez-la dessus. Le bouillon des salsifis allongé d'eau fait de bonne soupe maigre.

Salsifis frits.—Après les avoir fait

cuire à l'eau bouillante et salée, laissez-les refroidir ; faites-les frire. Servez bien chaud, après les avoir saupoudrés de sel. On peut aussi les baigner dans une pâte avant de les mettre dans la friture.

Les scorsonères s'apprêtent de la même façon.

Les salsifis et les scorsonères s'emploient dans divers ragoûts.

Topinambours dans la poele.—Après les avoir pelés, on les coupe en tranches minces et on les met dans la poèle, avec du beurre, du sel, du poivre ; on les laisse cuire en les sautant jusqu'à ce qu'ils rissolent.

Topinambcurs sous la ccndre.—Les topinambours cuits sous la cendre et mangés avec du beurre ont un goût très-agréable. On peut aussi les faire cuire à l'eau bouillante et salée, les laisser refroidir et les manger à l'huile et au vinaigre, ou encore les manger crus

en salade, après les avoir coupés en tranches minces.

Herbes salées.—On épluche et lave le persil, le cerfeuil, les cives et autres herbes ; on met dans une tinette un rang de sel et d'herbes jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. On sale de même les fèves vertes et les cornichons.

MARINADES.

Cornichons.—Pour les conserver, choisissez-les verts, ni trop petits, ni trop gros, jetez-les dans l'eau froide, brassez-les afin d'enlever le poil, laissez tremper quelques heures ; faites bouil-du bon vinaigre, tirez les cornichons de l'eau et jetez-les dans le vinaigre, ayant soin d'y mettre des épices. On prépare les capucines et les petits oignons de la même manière.

Recette Pour saler les œufs.

Une pinte de sel ,une pinte de chaux,

cinq gallons d'eau, il faut que la chaux ne soit pas trop vieille.

Tomates et oignons.

Prenez des tomates bien vertes, tranchez-les et mettez-les dans un peu de sel l'espace d'une nuit, ensuite prenez des oignons et mettez un rang de chaque sorte avec moutarde, cannelle, clou rond, faites bouillir du vinaigre et mettez dessus après qu'il est refroidi; couvrez bien le vaisseau.

Catsup —Prenez un gallon de tomates bien mûres, ôtez la pelure ; mettez au feu avec une chopine de vinaigre, faites chauffer jusqu'au point de bouillir ; passez dans un sac afin d'avoir le liquide ; remettez au feu avec des épices, savoir, pour un gallon, quatre cuillerées de sel, quatre de poivre, trois de moutarde, trois de clou de girofle, une de clou, mêlée de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce

soit assez épais ; ajoutez un piment.

Recette de catsup.

Pelez un demi minot de tomates mûres, coupez-les sur le travers, pressez-les dans la main pour faire sortir les graines ; mettez deux poignées de gros sel et laissez le tout reposer une nuit, puis ajoutez les épices, et un demi-gallon de vinaigre, une demi-livre de beurre. Faites bouillir une demi-heure et mettez chaud en bouteilles. Que les épices soient non moulues et dans de petits sacs de mousseline, afin de conserver la couleur du catsup.

Tomates vertes marinées.

Hachez quatre terrinées de tomates vertes et quatre gros oignons ; mêlez une tasse de gros sel et laissez reposer une nuit ; puis couvrez avec vi-

naigre et ajoutez une tasse de raifort râpé, une tasse de cassonade, deux cuillerées à soupe de clou, deux de piment, une de poivre noir.

CHAPITRE DOUZIÈME.

DES LIQUEURS, SIROPS ET BIÈRES.

LIQUEUR DE CERISE.

Prenez huit livres de cerises de France ou cerises à grappes écrasées avec leurs noyaux, huit chopines d'esprit-de-vin dilué ou *whisky*, faites tremper pendant un mois, coulez en pressant fortement, ajoutez, par chaque pinte de liqueur, cinq onces et demie de sucre et filtrez après la dissolution. On fait de même, les ratafias ou liqueurs de framboise et de gadelle.

Liqueur de cassis.

Prenez six livres de cassis, dix-huit chopines d'esprit-de-vin ou *whisky* dilué, trois livres et demie de sucre, réduisez en poudre une cuillerée à thé de clou de girofle, deux de cannelle ; écrasez les cassis et mettez-les dans une cruche, ajoutez-y l'esprit-de-vin, le sucre, le clou et la cannelle. Après avoir fait tremper quinze jours, on coule en pressant fortement et on filtre à la chausse.

On prépare un vin de cassis avec deux gallons de gadelles nofras que l'on écrase et que l'on fait tremper dans un gallon et demi de vin de Porte. Après trois ou quatre semaines, on coule en pressant fortement, on sucre et on filtre. Cette dernière liqueur est supposée plus astringente que la précédente. Ce vin est employé comme astringent et

tonique dans les diarrhées, faiblesse d'estomac, etc.

Sirop de vinaigre.

Dans trois chopines de vinaigre, mettez huit livres de framboises ; laissez infuser quelques instants. Passez à l'étamine, et pour chaque chopine de jus, mettez deux livres de sucre. Ne faites bouillir que quelques minutes et brassez jusqu'à ce que ce sirop soit froid. Mettez en bouteilles.

Vin de gadelle rouge.

Ecrasez un gallon de gadelles, ajoutez un gallon d'eau froide, quatre livres de sucre, trois onces de raisin sec par gallon. Opérez comme pour le vin de cassis, laissez fermenter trois à quatre semaines.

Vin de sureau.

Prenez une pinte de jus de sureau, trois pintes d'eau, deux livres de sucre.

Après qne le tout est bien mêlé, on le fait chauffer un peu pour fondre le sucre, ensuite on le met dans un plat qu'on recouvre d'une toile, puis du couvert. Tous les deux jours, on ôte l'écume jusqu'à ce qu'il ne s'en produise plus ; on le laisse encore deux jours, on le sucre, si on le désire, et on le met en bouteilles dans un lieu frais. Il doit être à la chaleur pendant la fermentation.

CURAÇAO.

Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre de zeste de curaçao, tirez à clair : mêlez à cela une livre de sucre clarifié ; filtrez et mettez en bouteilles.

SIROP DE CITRON.

Il faut d'abord faire le sirop de sucre blanc bien clarifié et à vingt-cinq degrés bouillant. Pour un gallon de ce

sirop, mettez deux onces d'essence de citron, trois quarts d'once d'acide citrique, une cuillerée à dessert de teinture de curcuma et procédez comme suit: lorsque le sirop blanc est refroidi, mêlez-y l'essence et l'acide (fondu dans un peu d'eau) puis ajoutez la teinture pour donner la couleur.

Les sirops d'anana, de vanille, de fraise, d'orange et de gingembre se préparent de la même manière en variant les essences pour chaque sirop. Il faut observer que pour colorer le sirop de fraise et de vanille, on emploie la teinture de cochenille au lieu de curcuma. Pour le sirop de gingembre, on met trois onces d'essence.

Bière au Gingembre.

Un demiard de blé-d'Inde, un de melasse, une cuillerée de gingembre, un gallon d'eau ; mettez pendant quatre jours au soleil, et ensuite mettez en bouteilles.

Bière de gingembre.

Mettez dans dix gallons d'eau, six onces de gingembre que vous faites bouillir dans trois gallons d'eau que vous avez mesurés. Versez l'eau dans le baril et laissez le gingembre au fond du chaudron ; ajoutez cinq chopines de melasse, cinq livres de sucre, un peu de crême de tartre et une bouteille de grosse bière sûre. Si votre baril a servi, mettez une tasse à thé de sucre. Laissez deux heures avant de boucher ; mettez en bouteilles le lendemain.

Bière.

Dans cinq gallons d'eau douce, mettez un pot d'orge, un quarteron de houblon. Faites bouillir pendant une demi-heure ; coulez ensuite dans un linge de toile et laissez tiédir. Ajoutez un pot de melasse, une oz. de gingembre, une pinte de *yeast*, brassez en mettant la *yeast*, versez le tout dans un baril près du

poêle et laissez fermenter pendant un ou deux jours, le baril débouché. Après cela, bouchez-le, laissez reposer huit ou dix jours : si le baril était trop plein pour être bouché facilement, vous pourriez ôter une bouteille de bière. Il est préférable de mettre cette bière en bouteilles pour la laisser vieillir; mais il faut avoir le soin de cacheter les bouteilles.

Autre recette pour bière.

Prenez six gallons d'eau, une demi-livre de houblon, six livres d'orge que vous faites bouillir ensemble ; ajoutez un pot de melasse, une tasse de *yeast*, quatre poignées de sucre.

Autre recette pour bière.

Pour cinq gallons de bière, prenez une demi-livre de houblon, sept gallons d'eau ; faites bouillir pendant une demi-heure ; ajoutez une chopine d'orge grillée et faites bouillir encore dix minutes. Retirez du feu et mettez une pinte de melasse. Quand la préparation

est tiède, ajoutez un pot de *yeast*, laissez vingt-quatre heures dans un appartement chaud, coulez et mettez en baril que vous ne boucherez qu'après vingt-quatre heures, le laissant toujours à la chaleur ; puis mettez en bouteilles et tenez au frais.

Autre recette pour bière.

Prenez huit gallons d'eau, une chopine de vinaigre, un quarteron de houblon, une once de fleur de sucre blanc, deux onces de cassonade brûlée pour donner de la couleur. Pour mettre en baril, même procédé que la précédente.

Bière d'épinette.

Pour vingt gallons d'eau tiède, mettez dix livres de sucre ou deux gallons de melasse, un demiard de *yeast*, trois cuillerées à thé d'esprit d'épinette blanche et autant d'épinette noire que vous mettez dans la melasse

en brassant vingt minutes. Versez dans le baril, dix gallons d'eau et brassez bien avant d'ajouter les dix autres gallons. Laissez fermenter dans une place chaude durant deux jours; ensuite mettez au froid et bouchez bien le baril.

COCHENILLE.

Une once de cochenille, une once de *perlasse*, une once de crême de tartre, quatre onces de sucre. La cochenille, l'alun, la *perlasse*, bouillis ensemble dans un vaisseau étamé avec un peu d'eau jusqu'à ce que le tout soit dissout. Coulez et remettez au feu, faites bouillir l'espace de dix minutes, brassez-le avec du bois.

BAUME.

Echaudez une pincée de cette plante, et vous en ferez un excellent breuvage pour ceux qui ont la fièvre, etc.

TABLE DES MATIÈRES.

Du soin qu'il faut apporter pour faire de bonnes cuisinières. . . 5
Des devoirs d'une bonne cuisinière. 9
Du choix des viandes. . . . 11
Du choix des volailles. . . . 13
Du choix des poissons. . . . 14

DES BOUILLONS ET SOUPES.

Bouillon. 17
Soupe aux huitres. . . . . . 17—18
Soupe aux choux. . . . . . . 18—26
Soupe au riz. 19
Soupe au vermicelle. . . . . 19—22
Soupe au barley. 20
Soupe au pain. . . . . *ib*
Soupe à l'oignon. . . . . . . *ib*
Soupe aux navets. 21
Soupe au lait. 22
Soupe au sagou . . . . . . *ib*

Soupe à la carpe. 23
Soupe aux tomates. . . . . 23—24
Soupe à la patate. 25
Soupe à la queue de bœuf. . 26
Soupe aux pois et à la purée. . 27

DES DIFFÉRENTES VIANDES.

Rognon de bœuf. 28
Bœuf à la mode. 29
Bœuf rôti (*Roast-Beef.*) . . . *ib*
Grillade de bœuf (*Steak.*) . 30—33—60
Ronde de bœuf salée. . . . 31
Dumplings de bœuf salés. . . *ib*
Langue de bœuf salée. . . . *ib*
Ragoût de bœuf. 32
Ronde de bœuf épicée. . . . *ib*
Bœuf salé. 33
Tête de bœuf. . . . . *ib*

VEAU.

Poitrine de veau farcie. . . . 34
Côtes de veau à la mode. . . 35
Grillades de veau. 36

Fesse de veau à la daube. . . 39
Tête de veau bouillie. . . . 37
Èpaule de veau. 38

AGNEAU ET MOUTON.

Fesse de mouton bouillie. . . 38
Observation générale. . . . 39
Agneau aux pois verts. . . *ib*
Côtes de mouton en papillottes. 40
Cotelettes de mouton. . . . 41
Épaule de mouton farcie. . . *ib*
Mouton rôti. 42
Côtes de mouton à la française. *ib*
Manière de préparer un petit agneau. 43
Ragoût de mouton. . . . . . 43—44
Paleron farci(veau ou mouton). 44
Grillades de veau ou mouton. 45
Plats écononiques avec diverses viandes cuites. - . . . . .46—47—48—49
Çroquettes. 49
Viandes perdues. 50

DU COCHON.

Manière de faire cuire divers morceaux

de Porc-frais 50
Epaule de paleron en gelée. . 51
Filets de cochon. 52
Grillades de lard. . . . . . *ib*
De la côtelette. 53
Filets à la sauce robert. . . . *ib*
Fressure de cochon. 54
Boulettes au porc-frais. . . . *ib*
Ragoût de pieds de cochon. . *ib*
Tète en fromage. 55
Manière de rôtir le cochon de lait. 56
Pieds de cochon rôtis. . . . 57
Pieds de cochon au naturel. . 58
Saucisse. 59
Boudin. . . . . *ib*
Hachis. . . . . 60—61
Huîtres rôties. 62
Recette pour saler les jambons. *ib*

DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER.

Salade Italienne. 63
Entrée au céleri. 64
Galentine. . . . . *ib*

Manière de clarifier la gelée faite avec la viande. 66
Scolloped. . . . . ib
Farce de débris de volailles. et autres. 67
Dinde à la daube. 68
Dinde bouilli. . . . . ib
Dinde rôti. . . . . ib
Hachis de dinde. 69
Dinde en béatilles. . . . . . ib
Oie rôtie, ... 70
Poulets en béatilles. . . . . ib
Fricassée à la sauce blanche . 71
Canards gras. . . . . ib
Croquettes à la volaille. . . . ib
Poulet au champignon. . . . 72
Panade aux huîtres. . . . . ib
Plat de fromage. 73
Panade. . . . . ib
Sauce aux tomates. 74
Civet au lièvre. . . . . . . 74—75
Perdrix aux choux. 75
Perdrix rôties. 76

Canard maigre aux épices.. . 77
Vieille tourte à la daube. . . *ib*
Jeune tourte â la crapaudine. 78
Bécasses et bécassines. . . . *ib*
Des pluviers. . . . . *ib*
Des pigeons. 29
Pigeons soufflés. . . . . . *ib*
Oiseaux blancs. 80

DU POISSON.

Doré rôti. 80
Doré bouilli. 81
Esturgeon en ragoût. . . . . *ib*
Esturgeon en boulettes. . . . 82
Escargot. . . . . *ib*
Morue fraîche rôtie. . . . . *ib*
Morue fraîche bouillie. . . . 83
Morue sèche. . . . . *ib*
Morue sèche en fricassée. . 84
Morue salée bouillie. . . . *ib*
Saumon frais. . . . . *ib*
Saumon mariné. 85
Achigan vert et autres poissons. *ib*

Barre et Maskinongé. 86
Grosse truite. . . . . ib
Poissons blancs. 87
Harengs. . , ... ib
Homards . . . . 87—88
Macaroni de fromage. 88

Des Puddings.

Plumpudding. 90
Pudding au raisin. . . . .90—105
Pudding aux pommes. 91—101—109
Pudding aux confitures. . . 92
Pudding au suif et au raisin. ib
Pudding au pain. . . 93—94—110
Pudding à la marmelade. . . 95
Pudding économique. . . . 96—98
Pudding au cocoa. 96
Pudding aux amandes amères. 97
Pudding bouillie. 98
Chaumière pudding. . . . ib
Pudding aux bluets et autres. 99
Custard. . . . . 100—101
Diverses puddings. 102

Pudding au sagou. . . . . 103—109
Pudding au riz. . . . . . 103—106
Pudding au vermicelle. 104
Pudding au gingembre. . . . *ib*
Pudding aux fruits. 105
Pudding au chocolat et autres.106-107
Moule de tapioca. 107
Riz glace. 108
Recette pour empêcher le lait
de tourner. 109

CHAPITRE SEPTIÉME.

Pàtisseries en Général.

Remarques. 111
Pâte feuilletée. . . . . . . 112—113
Tarte au rognon de veau. . . 114
Des pâtés ou tourtières. 115
Pâté au mouton. . . . . . 115—116
Pâté au veau. 116
Pâté aux poulets. 117
Pâté au porc-frais. . . . . . *ib*
Pâté aux patates. . . . . . . *ib*

Pâté aux petits oiseaux blancs. 117
Pâté aux grillades de bœuf. . 118
Pâté chaud aux poulets. . . 119
Pâté gras aux huîtres. . . 119—120
Pâté maigre aux huîtres. . 120—121
Pâté de Noël. 122
Pâté d'escargot. 123

CHAPITRE HUITIÈME.

Des différents biscuits

Biscuits à l'anis. . . . . . .124—143
Biscuits communs.124—125—130—131
Biscuits jaunes. 125
Biscuits économiques. . . 126—144
Biscuits à déjeuner. 126
Biscuits à la melasse. 127—128—147
Janoises. . . . . 128—129
Biscuits au sucre. . . . . 129—130
Biscuits blancs. 131
Biscuits des montagnes. . . . 132
Biscuits délicats. . . . . . *ib*
Biscuits au chocolat. . . . . *ib*

Biscuits riches. 133
Washington. . . . . *ib*
Biscuits à la reine. . 133—134—135
Biscuits aux amandes. 135
Biscuits à la farine d'avoine. 136—137
Biscuits à thé. . . . . . . 135—136
Biscuits au cocoa. 138
Biscuits à la portugale. . . . *ib*
Crackers. . . . . 139—140
Biscuits à la crême. . . . . 140—144
Biscuits troués. . . . . . . 140—141
Biscuits à la Madeleine. . . 141
Biscuits au gingembre. . . . 142
Biscuits à la Jeannette. . . . *ib*
Biscuits à la muscade. . . . 143
Biscuits sucrés. . . . . *ib*
Biscuits de mesure. 145
Biscuits en forme de rouleau. *ib*
Biscuits chauds. . . . . . 146—147
Muffins. 147
Beunnes. . . . . 148—149
Pain de blé d'Inde. . . . . 149—150
Gros biscuits. . . . . . 150—151

Biscuits courts. 151
Galettes au beurre. . . . 151—152
Galettes aux patates. . . . 153
Pâte excellente pour tarte. . *ib*
Croûte de pâté aux patates. . *ib*
Croûte de pâté aux pommes. . 154
Tarte au citron. . . . . . . *ib*
Pain de Savoie. . . . . . . 155—156
Pain d'éponge. . . . . . 157—158
Gâteau d'éponge. 158
Gâteau roulé. . . . . . . 158—159
Gâteau au café. 159
Gâteau aux fruits. . . . . 159—160
Gâteau au gingembre. 160
Gâteau d'or. 161
Gâteau d'argent. . . . . 161—162
Gâteau des Rois. . . . . . . *ib*
Gâteau de mesure. . . . . 162—163
Gâteau joyeux. 164
Gâteau de Marie. . . . . . *ib*
Gâteau pour le thé. . . . . *ib*
Gâteau d'éponge. 165
Gâteau marbré brun. . 165—166—167

Gâteau brillant. 167
Président et autre gâteau . . 168
Tarte à la fayette. . . . . . 168—169
Gauffres. 169
Macarons. 170
Méringues. . . . . - . . . ib
Pâte de sucre blanc pour garnir pains de savoie et biscuits 171
Beignes. . . . 172—173—174—175
Crêpes. 176

CHAPITRE NEUVIÈME.

DES CONFITURES, GELÉES ET CRÊMES.

Avis. 177
Confitures aux pommes grises. ib
Confitures aux poires. . . . 178
Confitures aux pêches. . . . ib
Confitures aux fraises et aux framboises. 179
Confitures aux pommes sèches. ib
Grappes de raisin ou de gadelles. ib
Confitures aux atocats. . . . 180

Confitures aux groseilles. , . 180
Confitures aux prunes. . . 180—181
Confitures aux citrouilles. . . 181
Confitures aux melons. . . . *ib*
Confitures aux cotons de rhubarbe. 182
Croquettes de pommes. . . . 183
Pommes méringuées. . . . . *ib*
Conserves au sucre. 184
Gelée de cerise. 185
Gelée au vin. , ... ; . *ib*
Gelée de pomme. 186
Gelée de gadelle, framboise et groseille. 187
Gelée de corne de chevreuil. . *ib*
Gelée de pain. 188
Gelée de pied de bœuf. . . . *ib*
Gelée de poulet. 189
Gelée de biscuit. . . . . . . *ib*
Gelée de riz. 190
Manière de faire le lait d'amande pour les malades. . . . . *ib*
Blanc-mange. . . . . *ib*
Crême jaune. 191

Crême blanche. 191
Crême de riz. 192
Crême au chocolat. . . . . *ib*
Crême fouettée aux pommes. . *ib*
Charlotte Russe. 193
Bagatelle. . . . . 194—195
Crême veloutée. . . . . . 195—196
Crême brûlée, ... 196
Sucre à la crême. . . . . . , 197
Gélatine. . . . . . . 197—198—201
Gelée de mousse d'Irlande. . 199
Mousse d'orange. . . , . - *ib*
Gelée d'amande. . . . . . , 200
Moule de gelée. . . . . . , 201
Arrowroot. 202
Sagou. 203
Tapioca. . . . . *ib*
Gruau. 204
Essence ou thé de bœuf. . . , *ib*
Eau panée. 205
Eau de riz. : . . . . *ib*
Eau ou thé de son. 206
Limonade. . . . . *ib*

Chocolat. 206
Café an lait. 207

CHAPITRE DIXIÈME.

DES ŒUFS.

Des œufs. 208
Omelette battue. 209
Œufs à la coque. . . . . . . ib
Œnfs mollets. 210
Œufs an miroir. . . . . ib
Omelette soufflée. . . . . . ib
Œufs à la tripe. 212
Œufs en salade. - . . . . . ib
Œufs au lait. . . . . ib
Œufs à la neige. 213

CHAPITRE ONZIÈME.

DES LÉGUMES.

Fèves au beurre. 215
Betteraves. . . . . ib

Navets. 215
Panets. 216
Céleri. . . . . *ib*
Chonx-fleurs. . . . . *ib*
Epinards au lait. 217
Petits pois verts. . . . . . . *ib*
Pois goulus verts. . . . . . . *ib*
Pommes de terre. 218
Salsifis. . . . . *ib*
Topinambours. 219
Herbes salées. 220

MARINADES.

Cornichons 220
Recette pour saler les œufs. . 221
Tomates et oignons. . . . 221—222
Catsup. . . . . *ib* — *ib*

CHAPITRE DOUZIÈME.

DES LIQUEURS, SIROPS ET BIÈRES.

Liqueur de cerise. 223
Liqueur de cassis. 224

Sirop de viuaigre. 225
Vin de gadelle rouge. . . . . *ib*
Vin de sureau. . . . . *ib*
Curaçao. 226
Sirop de citron, ... *ib*
Bière au gingembre. . . . . 227—228
Autre bière . . . . . 228—229—230
Cochenille. 231
Baume. . . . . *ib*

FIN.

